BIBLIOTHEQUE CANTONALE ET UNIVERSITAIRE DE LAUSANNE

EX DONO

CHARLES ROTH

Directeur-adjoint à la BCU
Professeur à l'Université

2002

51558

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Neues

Berner Kochbuch

oder

Anleitung

die im gewöhnlichen Leben sowohl als bei Fest-Anlässen üblichen Speisen auf die schmackhafteste Art zuzubereiten;

nebst

einer bildlichen Darstellung, wie die Gerichte auf dem Tisch gefällig zu ordnen sind.

Herausgegeben

von

L. Rytz geb. **Dick.**

Vierte, vermehrte Auflage.

AZ

Bern, 1843.

Bei C. Rätzer, Buchdrucker, Judengasse Nr. 112.

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorwort
zur ersten Auflage.

Einzig die vielfachen Aufforderungen von Freunden und Bekannten konnten mich bewegen, diese Anleitung zum Kochen und Zubereiten der Speisen für angehende, in der Küche noch unerfahrne, junge Hausfrauen niederzuschreiben. Eigene und die Erfahrungen anderer bewährter Hausfrauen, denen ich hiermit für ihre gefälligen, zuvorkommenden Mittheilungen meinen verbindlichsten Dank abstatte, leiteten mich, so daß keine Zubereitungsart irgend einer Speise aufgenommen worden ist, die sich nicht als bewährt ausgewiesen, und bei uns meistentheils üblich und beliebt wäre.

Wenn ich an manchen Orten vielleicht zu weitläufig gewesen bin, so mag das gerade im Zwecke und in der Bestimmung dieses Buches, solchen, die im Kochen noch keine Erfahrung haben, eine deutliche und umständliche Anleitung zu geben, seine Rechtfertigung und Entschuldigung finden und zwar, ich hoffe es, gewiß auch in den Augen derer, die des Kochens bereits kundig sind, und die ich deshalb um Nachsicht bitte. Die gleiche Nachsicht muß ich auch in Hinsicht des Styls in Anspruch nehmen, der Vieles zu wünschen übrig läßt, hoffe aber, daß deshalb dem Buche keine ernstlichen Vorwürfe werden

Digitized by Google

gemacht werden, da wohl niemand in einem Kochbuch, wo sich's um Recepte handelt, einen schönen und fehlerfreien Styl suchen wird.

Möge das Büchlein für manche angehende Hausfrau einigen Werth erhalten und ihr nützlich werden, das ist der angelegenste Wunsch der

Verfasserin.

Bern, im November 1834.

Vorwort
zur vierten Auflage.

Der Verleger hat dieser vierten Auflage nur wenige Worte beizufügen. Der Werth dieses Kochbuches erzeigt sich am besten aus dem schnellen Absatz der jedesmaligen Auflagen und bedarf daher keiner weitern Empfehlung. Diese vierte Auflage hat eine neue Vermehrung von 84 durch die Verfasserin geprüfter Recepte erhalten, so daß das ganze Buch nunmehr in 32 Hauptrubriken über 800 Recepte umfaßt, wodurch dasselbe an Reichhaltigkeit seit der ersten Auflage bedeutend gewonnen hat.

Bern, im September 1843.

C. Rätzer, Buchdrucker.

Digitized by Google

Register über die Hauptrubriken.

	Seite.
Suppen	1
Gemüse	16
Aller Arten Chaufferette-Gemüse	23
Kartoffeln auf verschiedene Art . . .	32
Salat und Eingemachtes zu Salat . . .	42
Ragouts und Allerlei von Kalbfleisch . . .	52
Allerlei Knöpflein (Krügelchen) zu Suppen und Ragouts . .	72
Rindfleisch auf verschiedene Art zuzubereiten.	74
Schaffleisch auf verschiedene Art zuzurüsten .	85
Geflügel en ragoût .	94
Gebratenes Geflügel .	102
Fische, Schnecken, Frösche	111
Schweinefleisch u. Wildpret	117
Pastetenzeug . . .	134
Saures Gemüse einzumachen	146
Verschiedene Arten von Breien	152
Fasten-, Mehl- und Eier-Speisen	157
Omeletten	174
Nudeln	179
Verschiedene Käsgerichte	182
Allerlei Gebackenes in Butter	187
Kuchen und Torten .	202
Obst, das nicht in Butter gebacken wird .	218
Plattenmüsli Pudding, Köpfli u. dgl. . .	236
Cremen verschiedener Art	263
Allerlei Zucker- u. Taigwerk zu Dessert und Abendessen . . .	276
Verschiedene Arten Läckerli	315
Süßes und Gesalzenes in Butter gebacken . .	325
Allerlei Backwerk, das nicht in Butter gebacken wird . . .	336
Süße und gesalzene Brätzeli und Wafflen .	349
Aller Arten Confitüren, Gelée u. dgl . .	354
Liqueurs und Getränke .	378
Anleitung zum Rangieren der Platten auf dem Tisch . . .	381

Digitized by Google

Register über die einzelnen Rezepte.

Suppen.

	Seite.		Seite.
Bataille-Suppe . . .	8	Kümi-Suppe . . .	1
Baumwoll- oder Bündtner-Suppe . . .	4	Linsenmus	11
Bröckli Suppe . . .	2	Mehl-Suppe . . .	1
Brösmeli-Suppe . .	2	Morcheln-Suppe, russische Art	15
Andere Art . . .	2	Nudeln oder Vermicelle-Suppe	6
Eiergersten-Suppe . .	4	Nokerl, oder teutsche Suppe	13
Erbsmus	10	Reis Suppe . . .	6
Erdäpfel-Suppe . .	2	Rübli-Suppe . . .	6
Andere Art . . .	3	Rüben-Mus . . .	15
Noch andere Art .	3	Schweizer-Suppe . .	14
Noch andere Art .	3	Süße Anken-Suppe .	4
Fleischsuppe, gewöhnliche	5	Suppe von Rinderleber	9
Geröstete Suppe . .	1	Suppe auf Genfer Art	14
Gries-Suppe . . .	6	Suppe mit Mark-Krügelein	15
Gute Suppen für Kranke	9	Weiße Mehl-Suppe .	9
Knödel-Suppe . . .	13	Zwieback-Suppe . .	13
Kraut Suppe . . .	5		
Krebs Suppe . . .	6		
Krebs Suppe, falsche .	4		

Gemüse.

Blumkohl am Speck .	17	Rösli- oder Nüßlikohl .	17
Bohnen . . .	21	Rüben, weiße . . .	20
Bohnen, dürre. . .	21	Rüben, gelbe, od. Rübli	20
Kiefel (Hülsenerbs) .	22	Rübkohl, Kohlraben .	21
Kopfkohl	17	Säukraut, Löwenzahn, mit Nesseln . . .	19
Krautstielen od. Storzen	19	Saures Gemüse . .	22
Lattich	18	Spinat, lang gekocht .	18
Mangold	19		
Muserbs oder kleine weiße Musböhnli . . .	22		

Aller Arten Chaufferette-Gemüse.

Artenfüsi (Schwarzwurz)	27	Bohnen, junge, mit Nidlen-Sauce . . .	29
Artischocken	24	Cardons	28
Blumkohl	26		

Digitized by Google

	Seite.
Farçon	29
Farçon auf andere Art	30
Gefüllte Zwiebeln . .	31
Kabis, rother . . .	28
Kopfköhli	28
Lattich, gefüllter . .	25
Lattich, junger . . .	25
Lattichstörzli . . .	27
Rüben an einer Sauce	29
Rüben auf englische Manier	31
Rübli, junge . . .	23
Selleri	28
Sonnenwirbel (Andivien)	27
Spargeln	24
Spinat mit Nidlen .	26
Zuckererbsen . . .	23

Kartoffeln auf verschiedene Art.

	Seite.
Erdäpfel zu schwellen .	32
Erdäpfel-Auflauf . .	39
Erdäpfel, abgeschweizte .	34
Erdäpfel-Bitzli . . .	33
Erdäpfel, ganze, auf holländische Art . . .	37
Erdäpfel, gebackene . .	40
Erdäpfel, gefüllte . .	37
Erdäpfel-Gemüse . .	33
Erdäpfel-Höckli mit Jus	38
Erdäpfel-Knöpfli . .	38
Erdäpfel-Knödel . .	41
Erdäpfel-Köpfli . .	36
Erdäpfel-Krügeli . .	35
Andere Art . . .	35
Erdäpfel-Kuchen . .	41
Andere Art . . .	41
Erdäpfel mit Milch .	34
Erdäpfel mit Käs . .	34
Erdäpfel mit Kräutli-Sauce	36
Erdäpfel-Plattenmus .	35
Erdäpfel-Plattenmus mit Käs	36
Erdäpfel Pudding . .	34
Erdäpfel-Pudding mit Käs-Creme . . .	39
Erdäpfel-Rösti . . .	33
Erdäpfel-Stock . . .	32
Erdäpfel-Torte . . .	40

Salat und Eingemachtes zu Salat.

	Seite.
Bayonnaise . . .	48
Blumenkohl-Salat . .	42
Bohnen-Salat . . .	45
Bohnen, eingemachte .	45
Citronen-Salat . .	51
Cornichons (junge Gurken) einzumachen .	46
Dänischer Salat . .	47
Englischer-Salat zum Rindfleisch . . .	44
Englischer-Salat zum Aufbehalten . . .	45
Eingemachte Concombre	47
Eingemachte Nuß zum Rindfleisch zu essen .	49
Erdäpfel-Salat . . .	44
Erdäpfel-Salat m. Speck	44
Gurken, große, einzumachen	49
Kabis-Salat . . .	42
Kopf-Salat . . .	43
Kräutli-Salat . . .	45
Kukummern-Salat . .	43
Meerrettich-Salat . .	43
Monat-Rettich-Saamen im Essig	50

Digitized by Google

	Seite.
Sauce piquante . .	51
Salade de Chambéry .	46
Sellerie-Salat . . .	43
Störzli à l'aigre-doux	52
Zwiebeln-Salat . .	44
Andere Art . . .	44
Zwiebeln einzumachen .	50

Ragouts und Allerlei von Kalbfleisch.

	Seite.
Coteletten	61
Coteletten an der Nidlen	64
Coteletten en papillotes	71
Daube von Kalb- oder Rindfleisch . . .	63
Fricando im Netz . .	54
Fricando von ungehacktem Fleisch	56
Gebackene Leber . .	60
Gerollte Plätzlein . .	58
G'häck	62
Gefüllte Ohren . . .	53
Gizi-Haas, gebraten .	70
Glacierter Kalbermocken	65
Gute Fleischkrügeli . .	64
Hirn	55
Kalbfleisch-Fricassé oder Voressen	54
Kalbfleisch-Plätzli . .	57
Kalbfleisch wie Don gekocht	67
Kalbsfüße mit Kräutli-Sauce	56
Kalbsschlegel . . .	66
Kalber-Braten . . .	69
Kalber-Mocken mit Nidlen	68
Kalber-Züngli, gebratene	70
Krös	62
Krügeli	52
Leberkügelchen . . .	60
Leber-Omelette . . .	60
Leber auf andere Art .	59
Noch andere Art .	60
Milchling mit Krebssauce	55
Nierenschnitten . . .	62
Pieds de St. Menoud	67
Plattenring . . .	61
Pudding von Leber . .	66
Ragout von Kalbsbraten	58
Ragout v. Kalberzüngli	60
Ragout von Trüfflen u. Morcheln . . .	63
Spißli von Kalbfleisch .	68
Thon von Kalbfleisch .	57
Thon mariné . . .	75
Verdämpfter Mocken .	56
Verdämpfte Kalberleber	59

Allerlei Knöpflein (Kügelchen) zu Suppen und Ragouts.

Butter-Knöpflein . .	73
Erdäpfel Knöpflein . .	74
Gries-Knöpflein . .	73
Hirn-Knöpflein . . .	72
Kalbfleisch-Knöpflein .	72
Krebs-Knöpflein . .	74
Leber-Knöpflein . .	72
Weißbrod-Knöpflein .	73

Rindfleisch auf verschiedene Art zuzurüsten.

Beefsteacks . . .	82
Beefsteacks mit Kräutli	83
Daube	77
Gebratenes Aloyau. .	77
Gebratene Zunge . .	80
Geprägeltes Rindfleisch .	78

Digitized by Google

	Seite.
Gerollter Preßkopf von Rindfleisch	83
Gesalzenes Rindfleisch	75
Gesalzenes Rindfleisch anderer Art als Nro. 1	84
Plätzchen von Rindfleisch	75
Plätzchen anderer Art	76
Ragout von Rindfleisch	79
Rindfleisch mit Linsen	80
Rindfleisch auf polnische Art	84
Rindfleisch auf italienische Manier	81
Rindfleisch-Plätzchen	83
Rinderzunge en ragoût	79
Rinder-Mocken mit Citronen gebeizt	78
Rindermaul	75
Rinder-Mocken als Haas gebraten	78
Rosbiff	81
Verdämpfter saurer Mocken	76

Schaffleisch auf verschiedene Art zuzurüsten.

Cassole	91
Cassole anderer Art	91
Cassole en ragoût	92
Coteletten	87
Geprägelte Schafbrust	87
Gebeiztes Schaffäustchen	89
Andere Art	86
Gefüllte Schafbrust	92
Gesalzenes Schaffäustchen	90
Schafbraten	87
Schaffäustchen mit Nidlen	93
Schaffleisch mit weißer Sauce oder Voressen	85
Schaffleisch mit Rüben	90
Schaffleisch mit Reis	90
Schafpudris	87
Schafschlegel, Schaffäustli à la Daube	88
Schafschlegel als Reh zubereitet	89
Schafschlegel wie Wildpret	93
Verdämpftes Schaffäustli	86

Geflügel en ragoût.

Capilotade von gebratener Gans	99
Enten, verdämpft	94
Gans mit Kastanien	100
Gefüllte Hähneli am Blumkohl	98
Hähneli-Fricassé	96
Hähneli an Zuckererbsen	97
Huhn im Dampf	102
Hühner, junge, mit Jus	101
Huhn an Zuckererbsen	97
Krägli-Mägli von Gans	98
Schnepfen-Salmi	95
Schnepfen-Salmi auf andere Art	99
Tauben en ragoût	98
Wilde Enten	100

Gebratenes Geflügel.

Auerhahn	109
Feld- oder Rebhühner	110
Gans auf englische Art	110
Gebratene Gans	102
Sauce zu gebratener Gans	103

Digitized by Google

	Seite.
Gebratene Enten	104
Gebratene Hähneli	104
Gebratene Tauben	105
Gebratener welscher Hahn	105
Gebratene Schnepfen	108
Gebratene Wachteln	109
Lerchen	108
Welscher Hahn mit Gallerich	106
Welsche Hahnleber en Robe de chambre	107

Fische, Schnecken, Frösche.

Anchois-Sauce	114
Fische am Wasser	113
Forellen nach Genfer Art	113
Forellen zu mariniren	117
Frösche fricassiert	115
Gebackene Fische	114
Gebackene Frösche	116
Gebackene Krebse	116
Gebackene Häringe	117
Gebratener Hecht	111
Gesottene Krebse	116
Hecht am Wein	111
Schnecken	115
Stockfisch	114

Schweinefleisch und Wildpret.

Atriaux	124
Bratwürste	123
Blutwürste	122
Gallerich	131
Gebratener Haas	117
Gebratenes Schweinefleisch	120
Gesalzenes und geräuchertes Schweinefleisch	121
Geräucherte Leberwurst	126
Grümpelwürste, bessere	125
Grümpelwürste, ganz gemeine	125
Hammenwurst	126
Hasenpfeffer	119
Jus, das man eine Zeit lang aufbehalten will	133
Kalbfleisch-Köpfli in Gallerich	131
Leberwürste	123
Magenwürste	124
Oelmocken	132
Pasteten von Hasenresten	119
Preßkopf oder Roulade von Schweinskopf	133
Rinderzunge am Gallerich	130
Spanferkel, gebraten	120
Schweinefleisch, ungeräuchert gut aufzubehalten, oder petit-salé	127
Tête marbrée	128
Tête marbrée, anderer Art, oder Preßkopf	128
Zungenwurst	126

Pasteten-Zeug.

Cardinal-Pasteten	141
Fisch-Pasteten	138
Gallerich-Pasteten	141
Gehäck-Pasteten	140
Hasen-Pasteten mit Gallerich	143
Hasen-Köpflein	143

Digitized by Google

	Seite.
Hasen-Köpflein auf andere Art	144
Hasen-Pasteten	145
Kalte Pasteten	142
Kräpfli	141
Kleine Ragout-Pastetchen	137
Pastetentaig	134
Stockfisch-Pastetchen	138
Süße G'häck-Pasteten	140
Taig zu den kleinen, Kreuzerwerthen Pastetchen nebst Fülle dazu	139
Tauben-Pastetchen	139

Saures Gemüse einzumachen.

Bohnen	150
Kabis	146
Kohl	148
Mangoldkraut	149
Rüben einzumachen	151

Verschiedene Arten Breie.

Apfel-Brei	155
Brei von Habergrütz	154
Brei nur mit Saft der Brombeeren und Himbeeren gemacht	155
Brei von gedörrten Aepfeln und Zwetschgen	156
Erdäpfel-Brei	153
Gries Brei	152
Kannenbirnen-Brei	156
Kürbis-Brei	153
Mehl-Brei	152
Reis-Brei	152
Zwetschgen-Brei	155

Fasten-, Mehl- und Eierspeisen.

Anchois-Schnitten	163
Auflauf mit Käs	172
Brod-Eierkuchen	166
Brodschnitten	171
Dampf-Nudeln	170
Eierkuchen mit Gans- oder Kalbsleber	167
Eierröste anderer Art als Nro. 8	172
Eier-Kutteln	160
Eierröste	160
Eier au jus	161
Eier mit Fleischbrühe	161
Eier mit Anchois	162
Eier im Papier	162
Andere Art	162
Fasttag-Pudding	171
Fleisch-Eierkuchen	166
Andere Art	167
Fricassirte Eier	161
Gerührte Eier	160
Gries-Knöpflein (Pfluthen)	165
Auf andere Art	165
Gebackene Gries-Knödel (Knöpfli) in d. Milch	168
Gefüllte Nudeln	169
Gebrühter Eierkuchen	171
Gute Mark-Omelette	172
Holländische Nudeln	169
Kaiser-Nudeln	169
Kirschwasser-Kuchen	170
Knöpfli	157
Knöpfli, geprägelte	158

Digitized by Google

	Seite.
Kraut-Knöpfli	159
Andere Art Knöpfli oder Fluthen	157
Noch andere Art Knöpfli	158
Kraut-Knöpflein andere Art als Nro. 5	163
Omelette mit Spinat	168
Omelette française	173
Omelette soufflée	173
Reis-Knöpflein	164
Schildbrod (Semmelbrod)-Kuchen	170
Süßer Auflauf	173
Wassersträublein	165
Andere Art	166
Wasserschnitten	166
Weißmehl-Knöpflein (Wasserspatzen)	164
Welsche Nudeln	168

Omeletten.

Auflauf	177
Dünne Pfannkuchen	175
Eiertätsch oder Eierkuchen	174
Eier-Omelette	176
Hamme- (Schinken) Omelette	178
Kraut-Omelette	177
Luft-Omelette	178
Mattafans	175
Pfannkuchen m. Brodbrosmen (Brodkrumen)	176
Reis- oder Gries-Omelette	176
Süßer Pfannkuchen auf andere Art	177

Nudeln.

Nudeln	179
Nudeln mit Fleischbrühe	180
Nudeln mit Käs	180
Nudeln mit Käs auf andere Art	181
Noch eine andere Art	181
Maccaroni	182

Verschiedene Käsgerichte.

Käs-Creme	186
Käsgericht	182
Käs-Ramequin	183
Käs-Kügeli	183
Käs-Omelette	183
Käs-Omelette, andere	185
Käs-Schnittli	184
Kleine Käs-Ramequins	185
Maccaroni mit Parmesan-Käs auf italienische Art	185
Risotta	186

Allerlei Gebackenes in Butter.

Aepfel-Schnittli	192
Aepfel-Bachis oder Aepfel-Omelette	193
Aepfel- oder Zwetschgen-Krügeli	194
Aepfel-Schnitzli	195
Aepfel-Küchli	195
Aepfel-Küchli noch auf andere Art	196
Aepfel-Sträubli	200
Aepfel-Schnittli, dürre	194
Brünjolen-Schnitten	193
Creme-Schnittli	189
Erdbeeren-Schnitten	193

Digitized by Google

	Seite.
Fasten-Brod	199
Fotzel-Schnitten	188
Gebackener Reis	187
Gebackener Blumkohl	189
Gebackenes Plattenmus	191
Gebackene Aepfel m. Wein-Sauce	197
Gebackene Aepfel im Kräzli	197
Gebackene Zwetschgen	198
Gebackene Kirschen	198
Gebackene Omelette	192
Gefüllte Weggli	202
Gefüllte Weggen, auf andere Art	202
Gries-Küchli	187
Himbeeren-Schnitten	193
Kannenbirnen-Küchli	199
Kraut-Küchli	189
Mandel-Schnittli	190
Mandel-Schnittli auf andere Art	190
Mandel-Schnittli noch anderer Art	190
Nidel-Schnittli	191
Rütschnitten, sind gut und giebt wohl aus	199
Portugiesische Aepfel	196
Rübli von Mandeln	200
Spinat Schnittli	188
Tabackrollen, sehr gut	201
Weinknödel	201

Kuchen und Torten.

Bereitung des Taiges	202
Noch eine Art Taig zu bereiten, der sehr gut ist und zu allem dienen kann, als Kuchen ꝛc.	203
Aepfelkuchen	204
Aepfel-Torte	210
Aepfel-Kräpfli	211
Auflauf von Gelée	215
Citronen-Torte	211
Citronen-Torte anderer Art	212
Englischer Kuchen	217
Erdbeeren-Kuchen	206
Freiburger-Torte	214
Guter Kuchen zum Thee	217
Himbeeren-Kuchen	205
Kirschen-Kuchen	204
Kirschen-Kuchen andere Art als Nro. 4	216
Kirschmus-Kuchen	208
Kürbis-Kuchen	208
Kraut-Kuchen	208
Linzer-Torte	216
Mandel-Torte	212
Mandel-Omelette	213
Maccaroni-Torte	213
Mark-Torte	209
Mark-Torte auf andere Art	210
Osterfladen-Kuchen	218
Parillen- (Aprikosen-)Kuchen	205
Pfirsich-Kuchen	205
Pistache-Torte	214
Pomeranzen-Kuchen	207
Rosinen-Kuchen	207
Torte mit geschmolzenem Käs	209
Wasser-Torte	214
Zwetschgen- und Pflaumen-Kuchen	206
Zwiebeln Kuchen	215

Digitized by Google

Aller Arten Obst, das nicht in Butter gebacken wird.

	Seite.
Aepfel-Tschu	220
Aepfel-Charlotte	220
Aepfel-Charlotte auf andere Art	221
Aepfel-Müsli	221
Aepfel-Ring	222
Aepfel mit Creme	223
Aepfel mit Reis	223
Aepfel en Maccarons	224
Aepfel-Ring andere Art als Nro. 9	224
Aepfel-Compote	225
Birnen-Schnitz	219
Birnen-Compote	231
Charlotte von Birnen	233
Chocolat-Birnen	232
Compote von süßen Pomeranzen	230
Compote von ganzen süßen Pomeranzen	230
Compote von Zahmkirschen (sauren Kirschen) oder Ammern	227
Compote von grünen Zwetschgen	228
Erdbeeren-Müsli	234
Erdbeeren-Ring	235
Ganze saure Aepfel	219
Gebratene halbe Aepfel	219
Halbe Aepfel auf der Chauferette	222
Heidelbeeren-Müsli	234
Himbeeren-Ring	235
Himbeer-Ring auf andere Art	236
Kirschen-Compote auf andere Art	228
Macedoine von allerlei Früchten	226
Pfirsiche à la Portugaise	229
Süße Aepfelschnitz	218
Verdämpfte Zwetschgen	233
Verdämpfte Kirschen	234

Plattenmüsli, Pudding, Köpfli u. dgl.

Ammermehl-Pudding	259
Blanc manger	251
Brod-Pudding	241
Brod Pudding, andere Art als Nro. 9	259
Caffe-Köpfli mit Caramelle	262
Charlotte russe	253
Chocolat-Kopf	260
Chocolat-Kopf mit Abänderung, sehr gut	261
Chocolat-Creme mousseuse	250
Englischer Plom-Pudding	254
Frucht-Pudding	255
Gestürzte Citronen-Creme	262
Gries-Pudding auf andere Art	240
Haselnuß-Pudding	247
Andert Art	258
Kastanien-Pudding	248
Köpfli von gebranntem Zucker	237
Andere Art Köpfli mit Caramelle	238
Mandel-Pudding	257
Mandel-Ring	245
Mandel-Ring auf andere Art	246

Digitized by Google

	Seite.
Mayen-Zieger	256
Orange-Pudding	249
Orange-Pudding auf andere Art	249
Plattenmüsli	236
Plattenmüsli von Reis	237
Plom-Pudding	253
Andere Art	258
Pudding von Weggli	243
Pudding von Krebs	243
Pistache-Pudding	245
Pudding, deutscher	247
Pudding, türkischer	246
Pudding, englischer	242
Punsch-Gelée oder Punsch-Kopf	251
Punsch-Kopf auf andere Art	252
Reis-Pudding	239
Reis-Pudding auf andere Art	240
Noch andere Art	257
Reis au Caramel	256
Spinat-Pudding	244
Soufflé von Chocolat	250
Surprise au Chocolat	261
Vanille-Köpfli	239
Weggli-Pudding	255
Wein-Kopf mit Sago	255
Wein-Gelée	252

Cremen verschiedener Art.

	Seite.
Caffe-Creme	266
Chocolat-Creme	269
Chocolat-Creme mit Abänderung	269
Citronen-Creme	265
Citronen-Creme, andere Art	275
Citronen-Creme auf noch andere Art	265
Creme brûlée	269
Creme von Pfirsichkernen	272
Creme mit Zuckerbrod	273
Creme im Schaum	274
Erdäpfel-Creme	274
Erdbeer-Creme	268
Haselnuß-Creme	271
Himbeer-Creme	267
Himbeer-Creme mit wenig Abänderung	267
Himbeer-Creme noch auf andere Art	267
Kirschenwasser-Creme	265
Kirschenwasser-Creme, andere Art	275
Mandel-Creme	271
Orange-Creme	266
Pistache-Creme	270
Praline-Creme	272
Rhum-Creme	264
Renetten-Creme	268
Sillapup	274
Spinat-Creme	273
Vanille-Creme	270
Wasser-Creme	264
Wasser-Creme auf andere Art	264
Wein-Creme	263
Weiße Mandel-Creme	272

Allerlei Zucker- und Taigwerk zum Nachtisch und Abendessen.

	Seite.
Aenis-Tourteletten	282
Aenis-Stängeli	291

Digitized by Google

	Seite.
Aenis-Ringli	294
Aenis-Brödli	294
Aenis-Brödli oder sogenannte Freiburg. Krübeli	308
Aenis-Brödli anderer Art	308
Aenis-Brödchen	314
Bettelbrod	308
Brod-Stängeli	291
Butter-Tourteletten	282
Butter-Zuckerbrod	277
Caffe-Brödchen	305
Chocolat-Brödli	303
Chocolat-Herz	301
Chocolat-Kuchen	310
Chocolat-Zuckerbrod	307
Chinoise	309
Citronen-Ringli	294
Citronen-Brödli	295
Citronen-Boucles	298
Craquelin	299
Croquante	305
Croquante, andere Art	313
Englischer Kuchen	290
Fenchelschnitten	280
Fenchelschnitten etwas verändert	281
Fenchel-Kuchen	286
Freiburger-Kuchen	287
Gâteau de Zweisimmen	292
Gâteau de Milan	292
Gâteau de Milan etwas verändert	293
Gâteau de Milan mit Mandeln	293
Genfer-Kuchen	285
Geschmolzene Brödchen	296
Glacirte Kastanien	306
Andere Art	306
Grafen-Brödchen	303
Grafenrieder-Kuchen	283
Gugelhopf (Bierbrod)	312
Gute Carreau	290
Halb-Zuckerbrod-Kuchen	280
Haselnuß-Brödli	296
Haselnuß-Brödli, weiße	297
Haselnuß-Boucles	297
Haselnuß-Zuckerbrod	278
Haselnuß-Zuckerbrod anderer Art	307
Holländischer Kuchen	289
Kleine Maccaronen	302
Kleine Taback-Rölli	309
Krüschbrödli, sehr gut	302
Krüsch-Kuchen	288
Krüsch-Kuchen etwas verändert	288
Krüsch-Kuchen noch auf andere Art	311
Kuchen à la hâte	285
Kuchen à la Reine	287
Läckerli-Kuchen	289
Magenbrod	314
Mandel-Brödli	302
Mandel-Gugelhopf	313
Mandel-Kuchen	284
Mandel-Kuchen auf andere Art	285
Mandel-Pfannkuchen	310
Mandel-Ringli	304
Mandel-Zuckerbrod	277
Mandel-Zuckerbrodkuchen	307
Mapepains	303
Méringues	300
Mürber Kuchen	286
Mürber Kuchen auf andere Art	307
Muskaten-Brödli	296
Neuenburger Aenisbrödli	295
Nidel-Tourteletten	309

Digitized by Google

	Seite.
Noga	304
Orange-Schnitten . .	311
Pains à la Reine . .	298
Papillottes au Chocolat	301
Pistachen-Zuckerbrod .	278
Robe de chambre au Pistaches . . .	299
Ring, ein welscher . .	309
Ring, süßer . . .	314
Schmelzbrödli . . .	281
Schweizer-Kuchen . .	288
Soufflés aux Amandes.	299
Steinerli	314
Süßer Kuchen . . .	283
Schwabenbrod . . .	312
Tire-Bouchons . .	293
Tronchines . . .	300
Tronchines auf andere Art	300
Türkenbund . . .	312
Tourteletten von Pfirsichkernen	282
Vanille-Kuchen . .	287
Vanille-Stängeli . .	292
Vortrefflicher Kuchen .	284
Weinstängeli . . .	305
Wein-Kuchen . . .	283
Zimmet-Kuchen, etwas verändert . . .	286
Zimmet-Ringli . . .	294
Zuckerbrod	276
Zuckerbrod, etwas verändert	276
Zuckerbrod-Kuchen . .	278
Zuckerbrod-Kuchen, etwas verändert . . .	279
Zuckerbrod-Ring mit einer rothen Glace . .	279

Verschiedene Arten Läckerli.

Basler-Läckerli . . .	320
Basler-Läckerli, andere Art	325
Citronen-Läckerli . .	322
Chocolat-Läckerli . .	321
Chocolat-Läckerli auf andere Art	321
Dünne Läckerli . . .	317
Extra gute Läckerli . .	315
Haselnuß-Läckerli . .	322
Klaret-Läckerli . . .	323
Läckerli anderer Art. .	316
Läckerli noch anderer Art	317
Läckerli noch anderer Art	324
Lebkuchen sehr gut . .	318
Lebküchli anderer Art .	318
Lebküchli, sehr gut . .	318
Quitten- (Küttenen-) Läckerli	323
Sommer-Lebküchli oder Klepferli	319
Weiße Läckerli . . .	322

Süßes und Gesalzenes in Butter gebacken.

Champion-Küchli . .	329
Eier-Küchli . . .	333
Erdäpfel-Kügeli . .	335
Gehabene Küchli . .	333
Goldene Hauben . .	328
Graswürm	326
Graswürm auf andere u. noch mürbere Art .	327
Gute Hobelspäne . .	327
Gute Zinggli . . .	327
Gute Kugeli . . .	330
Gute Sträubli . . .	331

Digitized by Google

	Seite.
Hasen-Oehrli	334
Haselnuß-Graswürm sehr gut	328
Mandel-Weggli	325
Mandel-Weggli mit Abänderung	326
Nidel-Sträubli	332
Pfnutell, ein Basler-Gericht	335
Plattenmus-Küchli	335
Rosen-Küchli	328
Sträubli auf etwas andere Art	332
Spritzen-Küchli	329
Spritzen-Küchli mit Mandeln	330
Taig zu verschiedenen Sorten Küchli	334
Verbrühte Kugeli	331
Weiße Sträubli	332
Zinggli auf andere Art	327
Zucker-Nüßli	326

Allerlei Backwerk, das nicht in Butter gebacken wird.

Aufgelaufene Echaudés	336
Bier-Brod	342
Bierhebi-Tourteletten	342
Echaudés	337
Flaum-Tourteletten	343
Gefüllter Eierschaum	346
Gefüllte Blätter	344
Gehabener Nidel-Ring, sehr gut	339
Gesalzene Ringli ohne Eier	339
Gesalzener Ring o. Brödli	338
Gesalzene Ringli and. Art	338
Gesalzene mürbe Ringli	348
Gugelhopf von Brodtaig	346
Hütchen	344
Kümi-Ring	348
Kuchen von Spanischbrodtaig	341
Kuchen von Anke-Rume	347
Mandel-Tourteletten	345
Ofen-Küchli	336
Pistache-Tourteletten	346
Ringli von mürbem Taig	339
Schützenmatt-Kuchen	340
Schützenmatt-Kuchen verändert	340
Spanisch-Brod	341
Taback-Rollen	343
Tschu	337
Tschu etwas verändert	338
Weggli	340

Süße und Gesalzene Brätzeli und Wafflen.

Caffe-Röstenweis	350
Erdäpfel-Brätzeli	352
Gesalzene-Brätzeli	351
Gute Röstenweis	350
Kümi-Brätzeli	351
Mürbe Brätzeli	353
Süße Brätzeli	349
Süße Brätzeli etwas verändert	349
Wafflen	352
Wein-Röstenweis	351

Aller Arten Confitüren, Gelée u. dgl.

Aepfel-Gelée	369
Capilaire-Sirop	373
Capilaire-Sirop auf andere Art, sehr gut	373

Digitized by Google

	Seite.
Coinyarde	366
Confitüre von Zahmkirschen (sauren Kirschen oder Ammern) . .	366
Confitüre mit Zahm- und schwarzen Kirschen mit Himbeersaft . . .	367
Confitüren von Erdbeeren	367
Confitüre von Thierli (Cornelkirschen) . .	362
Confitüre von rothen Pfirsichen	363
Eingemachte Melonen .	355
Eingemachte Nüsse . .	357
Gelée von Himbeeren und Meertrübeli . . .	370
Gumpisch	356
Himbeeren-Saft . .	371
Himbeer-Essig . . .	373
Marmelade von Zwetschgen oder Pflaumen .	364
Marmelade von Birnen	364
Marmelade von Birnen auf andere Art . .	365
Marmelade von Himbeeren	368
Meertrübeli- (Johannisbeeren-) Gelée . .	368
Meertrübeli-Confitüre, sehr gut	374
Mirabellen-Confitüre .	363
Nuß en aigre-doux .	354
Orange-Confitüre . .	376
Parillen-Confitüre . .	362
Pfirsich-Confitüre . .	372
Pfirsiche in Kirschenwasser	358
Pfirsich-Marmelade .	374
Quitten-Brod	377
Quitten-Confitüre . .	361
Quitten-Gelée . . .	369
Rosen-Confitüre, rußisches Rezept	375
Rousselettes in Kirschenwasser	359
Weichseln oder andere saure Kirschen in Kirschenwasser	360
Zahmkirschen en confiture sèche . . .	371
Zahmkirschen-Confitüre, sehr gut	375
Zahmkirschen-Confitüre, auf noch andere Art	375
Zwetschgen à l'aigre-doux	355
Zwetschgen in Kirschenwasser	359
Zwetschgen auf andere Art	360

Liqueurs und Getränke.

Bischoff	380
Curaçao	380
Glüh-Wein . . .	379
Limonade	379
Mandel-Milch . . .	379
Nuß-Wasser . . .	379
Punsch	378
Andere Art . . .	378

Digitized by Google

Digitized by Google

Wort-Erklärung.

Anken	Butter.
Ausgetrölt	ausgewallt.
Brödli	würflig geschnittenes Brod.
Brösmeli	geriebenes Brod.
Blatter	eine Blase.
Bord	Rand.
Bruniolen	große Pflaume.
Bähen	rösten.
Capilaire-Kraut . . .	Frauenhaar.
Cedra-Confit	eine Art verzuckerte Citronen oder Pomeranzen.
Erdäpfel-Röste	gebratene Erdäpfel.
Erbselensaft	Berberizenbeersaft.
Gnippe	Wiegenmesser.
Gesottene Butter . . .	ausgelassene Butter.
Gewannet	aufgeworfen, geschüttelt.
Gräutschi	die Blüthe der Frucht.
Gelatine	feine Hausenblase.
Hamme	Schinken.
Hicken	stark einschneiden.
Haben	aufgehen.

Digitized by Google

Hebi	Bierhefen oder Sauertaig.
Höckli	Häufchen.
Jus	Jus, Brühe.
Imeli	3 Pfund.
Kümi	Kümmel.
Kässchaber	Reibeisen.
Kachel	irdenes Casserol od. Schüssel.
Kohl	Weißkraut.
Knoden	Fußgelenk-Knochen.
Kiefel	Zuckerschoten.
Kabis	eine gröbere Art Weißkraut.
Kalberblätterli	Kalbsblase.
Kölm	Thimian.
Läckerli	kleine Leb- oder Pfefferkuchen.
Lästen	beschweren.
Lugg	dünn, schwabblig.
Milchling	Kalbsmilch.
Mocken	aus der Keule.
Macis	Muskatblüthe.
Nidlen	Rahm.
Nägelipulver	Neuewürze.
Nägeli	Gewürznelken.
Oefeli	Bratofen.
Pfefferbecken	Sieb.
Pistache	Pistacie.
Praline	mit Zucker überzogene Mandeln.
Rübli	gelbe Rüben, Mohrrüben.
Rüben	weiße Rüben.
Rübhächel	Hobel.
Ringli	Bräzeln.
Schweizen	dämpfen.
Storzen	Strünke.
Sturzenen	blechernen.

Digitized by Google

Trölholz	Nudelholz, Wallholz.
Tamis	Haarsieb.
Taternpfanne	ein kupfernes oder eisernes Cassérol mit einem Deckel, worauf man Kohlen thut.
Tänng	talkig.
Vierling	ein Viertelpfund.
Weggli-Schnittli . . .	Schnittchen von Eierbrod.
Weinbeeren	große Rosinen.
Zwecheli	Serviette.
Züpfli	Eierbrod.
Zwetschgen	Pflaumen.

Allgemeine Bemerkungen. Ueberall, wo von Brod die Rede ist, ist Weißbrod oder Semmel verstanden. Eine Maaß ist ungefähr zwei reichliche Bouteillen.

Digitized by Google

Suppen.

1. Mehl-Suppe.

Man nehme gesottene Butter, lasse dieselbe heiß werden, nehme dann, je nachdem man eine größere oder kleinere Portion Suppe haben will, 2—3 gute Kochlöffel voll Mehl, oder so viel, daß die Butter ordentlich aufgetrocknet wird, röste dasselbe auf gelindem Feuer, bis es schön hellbraun ist, gieße dann so viel siedendes Wasser darein, als man Suppe haben will, und lasse es 1—2mal aufkochen; dann thut man fein geschnittenes Brot darein, und läßt die Suppe noch einmal damit aufwallen, und richtet sie an.

2. Kümi-Suppe.

Diese wird ganz gleich gemacht wie obige; nur thut man, wenn das Mehl hellbraun geröstet ist, nach Belieben Kümmel (Kümi) darein, und rührt ihn mit dem Mehl noch 1—2mal in der Pfanne herum.

3. Geröstete Suppe.

Man nehme Butter wie zu einer andern Suppe, thue, wenn sie heiß ist, statt Mehl, fein geschnittenes Brot darein, und röste es schön gelb, nehme dann einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, rühre es noch ein paar Mal

Digitized by Google

mit dem Brot um, thue Salz darein und Wasser bis genug, und lasse sie eine gute Viertelstunde kochen.

4. Bröckli-Suppe.

Man schneidet kleine Brotbröckli, und röstet sie mit so viel Butter, daß die Bröckli dieselbe nicht ganz auftrocknen mögen, schön gelb, schüttet dann die noch übrige Butter ab, und nimmt einen kleinen Löffel Mehl dazu, und verfährt wie bei obiger; wenn man die Suppe anrichtet, so klopfe man 1 oder 2 Gelbe vom Ei mit ein wenig Muskatnuß, und rühre es langsam in die Suppe.

5. Brösmeli-Suppe.

Man nimmt von nicht ganz frischem Brot das Brosmichte, gnippt es mit der Gnippe; oder reibt es am Kässchaber ziemlich fein, und verfährt damit ganz wie mit der Bröckli-Suppe.

6. Andere Art.

Man nehme eine kleine Portion Brösmeli und röste sie schön gelb, schütte die Butter, wenn übrig ist, wohl ab, und schütte das Wasser dazu; wenn es kocht, so rühre man ein paar Löffel Gries, oder geschwellte, geschabte Erdäpfel darein, läßt sie eine Weile kochen, thut aber kein Ei darein.

7. Erdäpfel-Suppe.

Man mache eine gute Mehl-Suppe, röste nach Belieben fein geschnittene Zwiebeln mit dem Mehl, und lasse dann rohe klein gewürfelte oder geschneidelte Erdäpfel damit kochen, bis sie ordentlich verkocht sind, und thut zuletzt ein wenig fein geschnittenes Brot und ein wenig Pfeffer dazu.

Digitized by Google

8. Andere Art.

Man nehme rohe Erdäpfel, schäle sie, und schneide sie in Stücke, thue sie mit genugsam frischem Wasser über's Feuer, und läßt sie weich kochen, zerdrückt sie wohl, und thut beim Anrichten, wenn man will, dünn geschnittenes Brot darein. Ist etwas Fleisch oder Knochen mit gekocht worden, thut man beim Anrichten nichts darein als ein wenig fein geriebenen Mayoran, und wenn man will einen Löffel Nidlen; ist aber nichts damit gekocht, so mache man eine kleine Schweize von Butter und geschnittenen Zwiebeln darein.

9. Noch andere Art.

Wenn man Erdäpfelstock macht, so thue man in eine Suppenschüssel ein wenig fein geschnittenes Brot mit einer kleinen Prise Pfeffer, eine Handvoll fein gehackter Kräuter, als Körbelkraut, Petersilie, Schnittlauch, Pfefferkraut, Mayoran und Kölm, eines Ei's groß süße Butter; wenn die Erdäpfel weich gesotten, so gieße man das Wasser davon darüber, und lasse sie ein paar Minuten zugedeckt stehen. Man muß aber, will man eine solche Suppe machen, nicht zu viel Wasser an die Erdäpfel thun, damit sie nicht zu lauter werde.

10. Noch andere Art.

Man nehme zu einer Schüssel für 6 Personen etwa 14 rohe, beschnittene Erdäpfel, und lasse sie in Fleischbrühe recht weich kochen, daß man sie ganz zerdrücken kann; ist dieses geschehen, so gieße man diese Brühe durch ein Pfefferbecken, und lasse sie dann mit einem ganz kleinen Stück süßer Butter noch ein paar Minuten kochen; beim Anrichten klopfe man ein Eigelb mit Muskatnuß darunter.

Digitized by Google

11. Süße Anken-Suppe.

Man schneide das Brot etwas gröber als zu einer andern Suppe, thue es mit Salz, einem Stück frischer Butter und genugsam Wasser über das Feuer, und lasse sie eine gute halbe Stunde kochen; oder man kann auch die Butter zuerst in der Pfanne schmelzen lassen, einen kleinen halben Löffel Mehl damit zerrühren, und dann das Wasser mit dem Salz und Brot darein, und wie obige kochen lassen.

12. Falsche Krebs-Suppe.

Man nimmt gute Fleischbrühe, bähet dünne Brotschnitten auf der Glut schön gelb; wenn die Suppe kochen will, so bricht man die Brotschnitten in einige Stücke, thut sie darein, und läßt sie mit der Suppe ein paar Mal aufkochen, richtet sie an, und rührt 2—3 wohl geklopfte Eiergelb mit Muskatnuß darunter.

13. Baumwoll- oder Bündtner-Suppe.

Zu einer Portion Fleischbrühe für 6 Personen nimmt man einen Löffel voll weißes Mehl, rührt es mit 4 Löffel dünner Nidlen zart an, klopfe 4—5 ganze Eier darunter, bis der Taig recht zart ist; wenn die Fleischbrühe zu kochen anfängt, so gießt man den Taig bei fortdauerndem Rühren durch eine Schaumkelle langsam darein, und läßt sie einmal aufwallen, thut Salz und Muskatnuß nach Belieben darein, und richtet sie sogleich an.

14. Eiergersten-Suppe.

Zu einer Portion für 6 Personen nimmt man 2 Eier und eine Hand voll weißes Mehl auf ein Bret, auch ein wenig Salz; dieses gnippt man zusammen, bis das Mehl und die Eier gut vermengt sind, und der Taig zu

Digitized by Google

kleinen Stückli, in der Größe von Reiskörnern, sich formiert hat, dieß läßt man nun in der gehörigen Portion Fleischbrühe kochen, bis die Taigkörnchen den mehlichten Geschmack ganz verloren; beim Anrichten thut man Muskatnuß darüber, und wenn man will, fein geschnittene Petersilie.

15. Kraut-Suppe.

Wan nehme Spinat, für 6 Personen ungefähr eine ordentliche Kachel voll, dazu eine Hand voll Körbelkraut, 2 kleine Stengel Krausemünze, Schnittzwiebeln nach Belieben, 3, 4—6 Stengel, auch etwas Majoran, hacke dieses zusammen recht fein, und presse den Saft daraus, daß das Kraut ganz trocken sey; alsdann lasse man in einer Pfanne Butter wie zu einer gewöhnlichen Suppe heiß werden, und schweize das Kraut darin bis es weich ist, doch nicht zu lange, sonst zieht es Wasser. Ist es geschweizt, so rührt man eine Kelle (mittlere Größe) Mehl darein, und gießt Wasser, oder besser noch Fleischbrühe dazu, bis man die gehörige Portion Suppe hat, thut Salz darein und ein wenig fein geschnittenes Brot, und läßt sie eine Viertelstunde kochen, richtet sie an, und rührt ein wohl gekloptes Eigelb, mit ein paar Löffeln Nidlen und etwas Muskatnuß darein.

16. Gewöhnliche Fleisch-Suppe.

Wenn das Fleisch genug gekocht, so thue man dünn geschnittenes Brot (auch zuerst gedörrtes ist recht gut) in eine Casserole, gieße kochende Fleischbrühe darüber, nachdem das Fett rein davon abgenommen, und lasse sie mit dem Brot ¼ Stunde auf der Glut kochen; beim Anrichten streue man fein geschnittenen Schnittlauch und Petersilie darüber.

Digitized by Google

17. Rübli-Suppe.

Man schneide etwa 6 — 8 rothe, holländische, große Rübli, und so viel Erdäpfel, in Stücklein, lasse sie in der Fleischsuppe recht weich kochen, zerdrücke sie wohl, und richte sie durch's Pfefferbecken, daß es eine ordentlich dicke Brühe giebt, lasse sie auf gelinder Glut noch ein wenig kochen, und richte sie über geröstete Bröcklein an.

18. Nudeln- oder Vermicelle-Suppe.

Man lasse Fleischbrühe, von der alles Fett abgenommen ist, in einer Casserolle kochen, thue dann die Nudeln darein, rühre sie öfters auf, und lasse sie eine ½ Stunde langsam kochen; ist sie angerichtet, so thue man etwas Muskatnuß darüber.

19. Gries-Suppe.

Wird wie obige gemacht, außer daß das Gries, wenn die Brühe kocht, unter beständigem Rühren langsam darein gestreut wird, bis die Suppe die gehörige Dicke hat; sie wird fortgerührt bis sie wieder kocht.

20. Reis-Suppe.

Nachdem der Reis erlesen und gewaschen ist, thut man ihn mit guter Fleischbrühe auf gelindes Feuer, man kann nach Belieben ein paar ganze Nägeli dazu thun, deckt die Casserolle zu, und läßt die Suppe 2 kleine Stunden langsam kochen, und rührt sie von Zeit zu Zeit auf, daß sie nicht ansitze. — Auf gleiche Weise wird die Ulmer-Gerstensuppe gemacht, nur daß die Ulmergerste nicht erlesen, und nicht gewaschen wird, bedarf aber noch etwas länger zu kochen als der Reis.

21. Krebs-Suppe.

Zu einer Portion Suppe für 12 — 18 Personen

Digitized by Google

nehme man 2 Vierling Suppen-Krebs, ſiede ſie im Waſſer mit einer Handvoll Salz und einer guten Priſe Pfefferpulver; ſobald ſie kochen, ſtelle man ſie ab und ziehe ſie aus dem Waſſer, reiße dann die Schwänze aus, und ſchäle die Schale mit Sorgfalt davon, daß die Schwänze ganz bleiben, ziehe den Darm, der unter der rothen Haut liegt, aus, und behalte die Schwänze in einem Kacheli; der Leib wird von der Galle und dem übrigen Eingeweide gereinigt, dann ſammt den Scheeren und allen übrigen Schalen in einem Mörſer recht fein geſtoßen, bis keine groben Stückli mehr ſind; dann wird ein gutes Stück friſche Butter, ungefähr eines Ei's groß, in einer Eiſenpfanne auf gutem Feuer geſchmolzen (man laſſe ſie aber ja nicht heiß werden, ſonſt wird das Jus gern braun), thut dann die zerſtoßenen Krebſe darein, und röſtet ſie bis ſie recht warm ſind, gießt dann ſo viel Fleiſchbrühe dazu, als man Suppe haben will (von der aber vorher alles Fett ſorgfältig abgenommen werden muß), und läßt die Suppe einmal aufwallen, ſtellt die Pfanne ab dem Feuer, und läßt ſie ſtehen, bis das Jus, d. h. die rothe Butter, ſich oben auf geſetzt hat; dieſes nimmt man nun mit einem Löffel ſorgfältig ab, und thut es in ein beſonderes Kacheli, ſchüttet dann die Brühe durch eine reine Schaumkelle ganz ab, ſo daß die zerſtoßenen Krebſe trocken in der Pfanne bleiben, thut ſie noch einmal in den Mörſer und zerſtoßt ſie wieder; verfährt damit ganz auf die gleiche Weiſe wie das erſte Mal, und wiederholt es zum dritten Mal ebenfalls gleich. Man nimmt immer wieder die gleiche durchgerichtete Brühe, und gießt jedesmal ein wenig friſche Fleiſchbrühe dazu, damit man die gleiche Portion Suppe behalte, dann bäht man dünne Brotſchnitten auf der Glut ſchön gelb, bricht ſie in 2 — 3 Stücke, thut ſie in die Suppe, und läßt ſie mit aufwallen, thut die Krebs-

Digitized by Google

schwänze in die Schüssel und richtet die Suppe darüber an, thut dann das Jus darein, und läßt es in der heißen Suppe zugedeckt schmelzen, und streut ein wenig fein geschnittene Petersilie und Muskatnuß darüber.

Will man statt Brot Reis oder Ulmergerste mit der Krebsbrühe kochen, so lasse man das eine oder andere zuerst mit bloßer Fleischbrühe aufkochen; dann wird die Krebsbrühe darein gethan, und noch eine Weile auf gelinder Glut gekocht, bis Reis oder Gerste weich ist; dann wird sie angerichtet, das Jus und die Schwänze darein gethan und ein wenig Muskatnuß darauf, die Schüssel zugedeckt, daß der Jus, der nicht mitgekocht werden muß, schmelze, und sobald dieser geschmolzen, aufgetragen.

22. Bataille-Suppe.

Man nimmt ein nicht gar großes Kohlköpflein, schneidet die grotze Storze daraus, und zerschneidet das Köpflein in ziemlich kleine Stücke, dann 1 — 2 Stauden gewalleten Lattich (d. h. Kopflattich), eben so zerschnitten eine Rübe, und ein Rübli geschält und in kleine Stücke oder Scheibchen geschnitten, so auch eine Kohlrabe, und 3 oder 4 rohe geschälte Erdäpfel, ein Kaffeekacheli voll Zuckererbsen, ein kleines zugerüstetes Blumkohl. Dies alles muß man rein waschen, und mit genugsam Fleischsuppe wohl 2 Stunden zugedeckt kochen lassen, bis das Gemüse alles weich ist. Ist die Suppe zu dick, so gieße man Fleischbrühe hinzu, bis sie die beliebige Dicke hat; beim Anrichten kann man nach Belieben fein geschnittenen Schnittlauch und Petersilie darein thun, auch Muskatnuß. Diese Suppe wird aber bei gehöriger Besorgung so gut und kräftig, daß sie gar kein Gewürz bedarf.

Digitized by Google

23. Suppe von Rinderleber.

Man schneidet die Leber in Stücke von der Größe einer Baumnuß, dämpft sie mit süßer Butter, und überstreut sie dann mit ein wenig Mehl, das gelb werden muß, thut Fleischbrühe, Gewürz, einige Rübli und Kräutli daran und läßt sie eine Stunde kochen, richtet sie durch ein Pfefferbecken oder Schaumkelle, und thut gebähtes Brot darein. Die Suppe soll die Farbe einer dünnen Mehlsuppe haben.

24. Weiße Mehl-Suppe.

Zu einer Portion von 8 Personen nimmt man 4 gute Kellen voll Mehl, rührt es mit Fleischbrühe zart an, wie ein Kindsbrei, gießt Fleischbrühe hinzu, bis man die gehörige Portion Suppe hat, thut ein kleines Stück frische Butter dazu, setzt sie auf gelindes Feuer, und rührt sie bis sie kocht, läßt sie eine halbe Stunde langsam kochen, achtet, daß sie nicht anbrenne, und richtet sie dann an.

25. Gute Suppen für Kranke.

Man nimmt 1 oder 1½ Pfund Kalbermocken ohne Fett, und ½ Pfund Rinderleber, und thut dieß zusammen mit 3 Maas kaltem Wasser in einem Eisentopf über's Feuer. Wenn es zu kochen anfängt, so wird es wohl verschäumt, und wenn man Haberkernen dabei kochen will, so werden diese (etwa ein gutes Caffee-Kacheli voll), sobald das Fleisch verschäumt ist, dazu gethan; und nun auf gelindem Feuer gekocht, bis die Brühe zur Hälfte eingekocht und die beliebige Dicke hat. Dann wird sie durch die Schaumkelle gerichtet und in einem irdenen Hafen oder Casserolle aufbehalten, und den Kranken jedesmal nur so viel davon gewärmt, als sie genießen. Salz wird nur sehr wenig darein gethan. Will man statt

Digitized by Google

Haberkernen lieber Gries dabei kochen, was für viele Kranke noch beſſer iſt, ſo wird die Brühe vorerſt beinahe zur Hälfte eingekocht, hierauf durch die Schaumkelle gerichtet, und dieſes Bouillon dann in einer irdenen Caſſerolle auf Glut geſetzt, und wenn es wieder kocht, Gries darein gerührt, bis es die beliebige Dicke hat; ſie muß jedoch für Kranke nur dünn ſeyn. Iſt genug Gries darein gerührt, ſo wird mit dem Rühren fortgefahren, bis ſie kocht, dann läßt man ſie auf ganz gelinder Glut ½ Stunde kochen, behaltet ſie nun in der irdenen Caſſerolle auf, und verfährt damit wie oben.

26. Erbs-Mus.

Hat man gute Erbſen, von denen man ſicher iſt, daß ſie nicht harter Art ſind, ſo iſt es nicht nöthig, ſie vorher einzulegen, ſonſt aber lege man ſie Abends in kaltes Waſſer ein. Für ein gutes Mus für 8 Perſonen nehme man, wenn man zweimal davon haben will, ein batzenwerthes Kacheli voll Erbſen, thue dieſe am Morgen zeitlich mit 1½ höchſtens 2 Maas kaltem Waſſer über's Feuer und lege 1 oder 2 Speckſchwarten dazu, indem die Erbſen eher weich werden, wenn etwas Fettes dabei iſt. Man läßt ſie nun wohl zugedeckt auf gutem Feuer kochen bis das Waſſer beinahe eingekocht iſt. Sind ſie nun noch nicht weich genug, d. h. noch nicht ſo weich, daß man ſie mit einer großen hölzernen Kelle zerdrücken kann, alſo noch zu hart, ſo gieße man noch ein wenig ſiedendes Waſſer dazu, und koche ſie bis ſie weich ſind, zerdrücke ſie nun ſo gut man kann, und gieße dann etwas mehr ſiedendes Waſſer hinzu, als man Mus haben will, und laſſe es nun auf gelindem Feuer fortwährend kochen, bis man es anrichten will. Iſt das Mus zu dick, oder hat man zu wenig, ſo gieße man noch eine Viertelſtunde vor dem Anrichten ſiedendes Waſſer hinzu. Will

Digitized by Google

man es gerichtet haben, so läßt man es beim Anrichten nur durch die Schaumkelle laufen, und preßt die Erbsen wohl aus. Man kann nach Belieben kleine Brotbröcklein, die in Butter gelb geröstet werden, in die Schüssel thun, und das Mus darüber richten. Will man dasselbe aber ungerichtet, sammt den Hülsen, genießen, so geht es recht gut, wenn man eine Stunde vor dem Essen ein großes Caffee-Kacheli voll dürre Erdäpfel dazu thut und mitkocht. In jedem Fall kann man fein geschnittenen Schnittlauch und Petersilie nach Belieben darüber streuen, wenn das Mus angerichtet ist. Das Salz wird sowohl bei diesem, wie auch bei jedem andern Mus dieser Art, erst 1 Stunde vor dem Essen in das Mus gethan, weil alle Hülsenfrüchte durch das Salz eher hart als weich werden.

27. Linsen-Mus.

Für eine gleiche Portion Mus, wie bei den Erbsen angezeigt ist, nehme man etwas weniger Linsen als man Erbsen genommen haben würde, lege sie aber nicht ein, sondern setze sie gleich mit ordentlich viel Wasser über's Feuer, und lasse sie zugedeckt 2 Stunden lang auf gutem Feuer kochen. Nach dieser Zeit kann man ein großes Caffee-Kacheli voll dürre Erdäpfel dazu thun und Wasser genugsam nachgießen, und nun noch beinahe 2 Stunden auf gelindem Feuer kochen. Dieses Mus wird gewöhnlich nicht gerichtet; will man es aber richten, so läßt man alsdann die Erdäpfel weg, dann werden aber etwas mehr Linsen genommen, und auf jeden Fall müssen diese beiden 4 Stunden kochen. Beim Richten dann müssen sie in einem Pfefferbecken wohl durchgepreßt werden; man verliert aber immer viel davon, wenn man sie richtet. Auch bei diesem Mus kann man nach Belieben ein wenig fein geschnittene Zwiebeln, in ein paar Löffel

Digitized by Google

heißer Butter gedämpft, gerade vor dem Anrichten darein thun.

Wie das Haberkernen-Mus gekocht wird, weiß wohl jedermann. Ich übergehe es also ganz. Hingegen kann aus mehreren Musfrüchten ein anderes Mus zubereitet werden, das sehr gut ist, und deshalb hier erwähnt zu werden verdient. Man nimmt entweder Erbsen oder Bohnen, Haberkernen oder gebrochene Gersten, oder auch Reis, ein wenig mehr als die Hälfte Erbsen oder Bohnen, und die kleinere Hälfte dann von einer der angezeigten Musfrüchte. Die Erbsen oder Bohnen werden zuerst mit 1 oder 2 Maas kaltem Wasser (je nachdem man eine Portion Erbsen ꝛc. hat) auf gutes Feuer gesetzt, wohl zugedeckt, und so lange gekocht, bis das Wasser eingekocht ist; dann wird genugsam heißes Wasser zugegossen, und nun Haberkernen oder Gersten ꝛc. dazu gethan, wohl zugedeckt und auf gelindem Feuer im Ganzen wohl 4 Stunden gekocht, und bisweilen aufgerührt, damit es nicht ansitze; und wenn es zu dick wird, so muß heißes Wasser nachgegossen werden. Hat man etwas von Fleisch, oder auch nur einen Knoden oder dergl. dazu zu thun, so wird das Mus um so besser; dies wird dann gerade mit den Erbsen oder Bohnen auf's Feuer gethan. Eine Stunde vor dem Essen wird noch ein großes Caffee-Kacheli voll dürre Erdäpfel darein gethan, aber das Mus nun öfters aufgerührt, weil mit den Erdäpfeln es gerne anbrennt, und deßhalb auch nur auf ganz gelindem Feuer gekocht werden muß. Dieses Mus wird nicht gerichtet, es muß aber alles wohl verkocht, und schön liirt seyn; Schnittlauch und Peterstilie fein geschnitten, in der Schüssel darüber gestreut, geht gut. Auch eine Selleriwurzel im Mus gekocht ist gut.

Und wenn nichts von Fleisch dabei gekocht wurde, so kann man nach Belieben ein wenig heiß gemachte

Digitized by Google

Butter mit etwas feingeschnittenen, darin gedämpften Zwiebeln vor dem Anrichten darein thun.

28. Zwieback-Suppe.

Wenn die Fleischbrühe kocht, rührt man gestoßenen Bischoffzeller Zwieback in gleichem Verhältniß wie bei der Griessuppe Gries hinein, läßt sie ein Weilchen kochen, und rührt bei'm Anrichten das Gelbe vom Ei mit ein wenig Schnittlauch und Petersilie hinein.

29. Nokerl, oder teutsche-Suppe.

Man nimmt 2 Löffel gesottene Butter, die in einer Schüssel mit etwas Wasser gerührt wird, bis sie zart und weiß ist; darein werden nun nacheinander immer 1 gelbes vom Ei, mit etwas Mehl gerührt, bis auf diese Weise 5 Eiergelb darin sind, und bei jedem Ei der Taig wohl geklopft ward; dann werden die 5 weißen der Eier zu Schnee geschwungen und leicht in die Masse gerührt, das Taigli soll die Dicke eines dünnen Kindsbrei haben, d. h. noch flüssig sein. Von diesem Taig nun, wird ein kleiner Löffel nach dem andern in's siedende Wasser geworfen und nach einigen Augenblicken wird jedes Stück mit einem kleinen Schaumlöffel sorgfältig herausgenommen, und in die Suppenschüssel gethan, in welcher die heiße Fleischsuppe angerichtet ist, und dann sogleich aufgetragen. Man kann auch nach Belieben Muskatnuß darüber thun.

30. Knödel-Suppe.

Man nimmt 4 Loth gesottene Butter, die in einer Schüssel mit etwas Wasser gerührt wird, bis sie zart und weiß ist; dann werden 4 ganze Eier und 2 am Kässchaber geriebene Semmelbrötchen hinein gerührt,

Digitized by Google

aber wie oben, immer nur 1 Ei nach dem andern mit etwas Brot eingerührt, und wohl geklopft, Salz und etwas Kräutli werden beigemischt: Der Taig soll 1 Stunde stehen bleiben, dann werden kleine Kügelchen daraus gemacht und in der Fleischsuppe, die heiß seyn muß, wenn man sie darein thut, eine starke Viertelstunde gekocht.

31. Suppe auf Genfer Art.

Man thut in eine Casserolle oder Meßingpfanne, ein gutes Stück frische Butter, wenn er geschmolzen ist so rührt man 2 Löffel voll Mehl darein, gießt dann nach und nach gute Fleischsuppe dazu, indem man immer rührt, bis sie kocht, und läßt sie eine Stunde auf schwachem Feuer kochen; dann werden 6 Eiergelb mit ein wenig Nidlen und Muskatnuß wohl geklopft, und in die Suppe gerührt, wenn man sie anrichten will; sie darf mit den Eiern nicht mehr kochen.

Will man die Suppe im Schaum haben, so klopft man 4 Eierweiß halb zu Schnee, und thut sie unter beständigem Rühren mit einem Beseli in die Suppe; auf diese Weise aber muß sie gleich serviert werden.

32. Schweizer-Suppe.

Man nimmt eine Schüssel, die so viel Suppe enthaltet als man bedarf; in diese thut man 3 Löffel voll Mehl, das mit 3 Löffeln voll Nidlen zart angerührt wird; dann 3 ganze Eier darein geschlagen und wohl geklopft, gießt dann unter beständigem Rühren so viel heiße Fleischsuppe darein, als man Suppe haben will; setzt sie dann übers Feuer, und rührt fortwährend, bis sie kocht, richtet sie dann über ganz dünn geschnittene und gebähte Brotschnittchen an, und trägt sie sogleich auf. Man kann nach Belieben etwas Muskatnuß darüber thun.

Digitized by Google

33. Suppe mit Mark-Krügelein.

Zu einer kleinen Schüssel Suppe nimmt man für 1 bz. Rindermark, ein Weggli, das wohl verstoßen wird, und ein ganzes Ei, mengt alles wohl durch einander, formt kleine Kügelchen, thut sie in so viel siedende Fleischsuppe als man haben will, und kocht sie in derselben 10 bis 15 Minuten.

34. Rüben Mus.

Man nimmt einige Rüben, je nachdem man viel Müs haben will; sie müssen gut beschnitten werden, und dann mit der Rübenhächel geschnitten, die Schüssel so man voll Mus haben will, soll zur Hälfte gehächelte Rüben haben, dieselben werden geschwellt, bis sie beinahe weich sind, das Wasser muß kochend sein, wenn man die Rüben darein thut; sind sie nun ordentlich weich, so werden sie in eine irdene Schüssel ausgezogen, dieselbe schief gestellt, damit alles Wasser abtropfe. Alsdann wird ein Stück gesottene Butter, eines kleinen Eis groß, in einer Pfanne aufs Feuer gesetzt, und wenn sie heiß ist, ein wenig fein geschnittene Zwiebel, darin gedämpft, aber nicht gelb, nur weich; dann werden die gekochten Rüben darein gethan, einmal in der Pfanne umgerührt, und dann sogleich gute Milch dazu gegossen so viel als man Mus haben will, läßt dieß zusammen nicht völlig eine Viertelstunde kochen, thut eine kleine Prise Salz darein und richtet das Mus an; dann werden ein paar Löffel geschabten Käs darein gerührt, die Schüssel wird zugedeckt und aufgetragen.

35. Morcheln-Suppe, russische Art.

Man nimmt von den größeren Morcheln, wenn man hat grüne; nimmt man aber dürre, so muß um so

Digitized by Google

mehr auf große gesehen werden; diese, wie die grünen, werden ungefähr eine Viertelstunde in heißes Wasser eingelegt, dann wird ein hart gesottenes Ei fein gehackt, und mit fein geschnittnen Kräutli, als Petersilie, Majoran, ganz wenig Münzen, und Schnittlauch wohl vermischt, auch ein wenig Muskatnuß und Salz dazu gethan, und gut durcheinander gerührt. Nun werden die Morcheln aus dem Wasser gezogen, und mit der Hand wohl ausgedrückt, an jeder Morchel der Hals weggeschnitten und die Oeffnung so groß als möglich gelassen, dann wird mit einem ganz kleinen Caffelöffeli von der Eierfülle in jede Morchel so viel gethan, als jede fassen kann; sind dann alle gefüllt, so werden sie in eine Casserolle in siedende Fleischsuppe gethan, und 1½ Stunde auf Glut gekocht, und dann angerichtet. Man thut etwas mehr Fleischsuppe in die Casserolle als man Suppe haben will, da dem Einkochen zugegeben wird, die Portion der Morchlen, kann am besten durch die Zahl der Personen bestimmt werden, 3 Stück auf eine Person, soll hinreichend sein, wenn sie ordentlich groß sind, kleiner, kann man 1—2 zusetzen, bedarf man eine ordentlich große Portion Suppe, so muß man 2 hartgesottene Eier für die Fülle nehmen. Diese Suppe wird sehr schmackhaft und kräftig.

Gemüse.

Die meisten Gemüse sollten Gesundheits halber, ehe sie abgekocht werden, gebrüht werden, wobei man vorzüglich darauf zu achten hat, daß es in genugsam Wasser und auf starkem Feuer schnell gebrüht und hernach in frischem Wasser genugsam abgekühlt werde; auch darf

Digitized by Google

nie zu viel Gemüse auf einmal in einen Hafen (Topf) gethan werden, weil es sonst gerne einen übeln Geschmack bekömmt; auch muß der Hafen nicht gedeckt, und das Gemüse beim Aufkochen immer mit der Kelle niedergedrückt werden.

1. Kopfkohl.

Sobald derselbe auf oben angegebene Weise nur wenig gebrüht und gut abgekühlt ist, werden die großen Storzen herausgeschnitten, und je nach Belieben gröber oder kleiner zerschnitten, und auf einem Brett oder in einer durchlöcherten Kachel wohl vertropft. Dann thut man in einen eisernen oder ehernen Topf, je nach der Portion Kohl, verhältnißmäßig Wasser, Salz und Schweinfett, oder zerlassenen Speck; wenn es kocht (siedet), so thut man den Kohl darein, und läßt ihn auf gutem Feuer so lange kochen, bis er lind und das Wasser eingekocht ist; alle Kohlarten bedürfen nur wenig Salz. Am Blätter- und Federkohl müssen an allen größeren Blättern die Storzen bis ans Blatt abgeschnitten werden, sonst wird ganz wie mit obigem verfahren.

2. Rösli- oder Nüßli-Kohl.

Wird beim Brühen blos ein einziger Wall darüber gelassen; zum Abkochen darf nur sehr wenig Wasser, oder besser noch Fleischbrühe genommen werden, auch kann man statt anderes Fett süße Butter nehmen.

3. Blumkohl am Speck.

Darf beim Rüsten nicht in gar kleine Theile zerstückelt werden, wird nur ganz wenig gebrüht und nicht abgekühlt. Zum Abkochen nehme man, statt Wasser, wenn man hat Fleischbrühe und ausgelassenen Speck;

Digitized by Google

auch kann ein Stück Speck dabei gekocht werden, er muß aber früher als der Blumkohl übers Feuer gesetzt werden, weil er sonst nicht lind würde, da der Blumkohl, besonders wenn er frisch ist, nur kurze Zeit zu kochen bedarf, weßhalb auch nur wenig Flüssiges in den Topf gethan wird, damit der Blumkohl nicht allzu lind werde; er darf auch nicht gerührt werden, sondern nur gewannet, damit die Blümlein so wenig als möglich ab den Störzchen fallen.

4. Lattich.

Wird auf starkem Feuer gebrüht, bis die Storzen in den Blättern weich sind. Auch thut man wohl, wenn man die Blätter etwas früher als die Köpfe ins Wasser thut, weil sie immer zäher als die Köpfe sind, und daher länger nicht weich werden. Ist er weich genug und recht gut abgekühlt, so läßt man ihn auf einem Brett wohl vertropfen und alles Wasser davon ablaufen, läßt dann Schweinefett oder zerlassenen Speck im Topf, in welchem man ihn kochen will, recht heiß werden, thut den Lattich ohne Wasser darein, Salz darüber, und schüttelt ihn mit der Fleischgabel wohl auf, und läßt ihn auf starkem Feuer, unter öfterem Aufschütteln schnell kochen, bis alles Wasser, so der Lattich selbst giebt, eingekocht ist; er darf nicht zugedeckt werden, und muß auch sogleich, wenn er eingekocht ist, angerichtet und aufgetragen werden können, weil er sonst wieder Wasser zieht. Wenn man gerne will, kann man, ehe man ihn vom Feuer nimmt, ein Stäubchen Mehl darüber streuen und aufschütten.

5. Spinat, lang gekocht.

Wenn er gebrüht und abgekühlt ist, so wird er wie der Lattich auf ein Brett gelegt, und das noch darin

Digitized by Google

befindliche Wasser mit einer Schaumkelle ausgepreßt, und wenn er nicht mehr jung und die Blätter groß sind, kann man ihn ein paar Mal zerschneiden, und dann wird er ganz gleich wie der Lattich behandelt, sehr schnell gekocht und nicht zugedeckt; zuletzt wird ein wenig Mehl darüber gestreut.

6. Säukraut (Löwenzahn) mit Nesseln.

Man nimmt 2 Theile junges Säukraut und 1 Theil junge Nesseln, brüht dieses zusammen sehr weich in viel Wasser, kühlt es 2 — 3mal in frischem Wasser ab, bis es ganz kalt ist, preßt dann alles Wasser daraus und hackt es fein, läßt Schweinefett oder zerlassenen Speck recht heiß werden, und dämpft eine halbe kleingehackte Zwiebel darin, thut das Kraut darein, rührt Salz, und je nach der größeren oder kleineren Portion Kraut 2 — 3 kleine Kellen (Kochlöffel) voll Mehl trocken darein, verdünnt es gehörig mit Fleischbrühe oder Wasser; nun wird es so lange auf gelindem Feuer gekocht, bis es den Geschmack vom rohen Mehl verloren hat, und dann angerichtet. Wenn man will, so kann man einige in heiße Butter aufgeschlagene frische Eier oder Stierenaugen auf die Platte darüber legen. Ganz gleich wie dieses wird auch der gehackte Spinat gekocht.

7. Mangold.

Wird gebrüht bis die Storzen weich sind, abgekühlt und gehackt, doch nicht so klein wie der Spinat und das Säukraut, übrigens aber gleich damit verfahren; ein wenig Pfefferpulver und Essig, ehe er angerichtet wird, geht ihm sehr gut.

8. Krautstielen oder Storzen.

Das Kraut wird abgestreift und die Storzen weich

Digitized by Google

gebrüht, gekühlt und gehackt, doch nicht sehr klein; dann schweizt man in Schweinefett oder Butter eine klein gehackte halbe Zwiebel mit einer guten Kelle Mehl schön gelb, rührt es mit ein wenig Wasser oder Fleischbrühe zart an, thut Salz, ein wenig Pfefferpulver, Essig und, wer ihn liebt, ein wenig Kümmel, dann die gehackten Storzen darein und läßt sie ein wenig kochen.

9. Weiße Rüben.

Sie werden in lange, etwa eines dünnen Fingers dicke Stäbchen geschnitten; wenn die Rüben zart, mild und wässericht sind, so darf nicht mehr als $^1/_8$ Maß Wasser genommen werden. Salz und Fett setzt man mit dem Wasser über; wenn es siedet, so werden die Rüben darein gethan und schnell gekocht. Wenn sie ganz eingekocht sind, so rührt man ein kleines Kelli voll Mehl mit frischem Wasser zart an, gießt dieß daran, rührt sie auf und richtet sie an. Wenn die Rüben stark sind, d. h. einen scharfen, bitter-salzigen Geschmack haben, so ist es gut, wenn man $^1/_2$ Stunde, ehe man sie übersetzen will, siedendes Wasser darüber gießt; sind sie hart und trocken, so muß auch zum Kochen mehr Wasser genommen werden; guter Art, und besonders frisch aus dem Boden, sollen sie in einer halben Stunde gekocht seyn.

10. Gelbe Rüben oder Rübli.

Werden, nachdem sie geschabt worden, breit und dünn geschnifelt (geschnitten). Das Wasser, etwas mehr als für die Rüben, wird siedend gemacht, Salz und Fett darein gethan, und dann die Rübli; sind dieselben ganz eingekocht, kann nach Belieben, wie an die Rüben, ein kleines Mehltaigli daran geschüttet werden, auch kann man einige beschnittene rohe Erdäpfel dabei kochen. Wenn

Digitized by Google

die Rübli zart sind, sollen sie in einer kleinen Stunde gekocht seyn.

11. Rübkohl (Kohlraben).

Man muß denselben nicht allzugroß nehmen, die Rinde so dick davon schneiden, daß nichts Spänichtes zurückbleibt, und dann in dünne Scheibchen zerschneiden; die zarten Herzblätter können nach Belieben dazu genommen, und alles zusammen gebrüht und abgekühlt, und zubereitet werden wie der Blumkohl Nr. 3.

12. Bohnen.

Viele Leute brühen die Bohnen nicht. Man hält sie jedoch für unschädlicher, wenn sie gebrüht werden, doch nur sehr wenig, besonders wenn dieselben jung und zart sind, darf man nur einige Wälle darüber gehen lassen, und kühlt sie wohl ab; alsdann läßt man Schweinefett recht heiß werden, und dämpft (schweizt) je nach Belieben eine größere oder kleinere, fein geschnittene Zwiebel darin, rührt ein kleines Kelli voll Mehl darein, und gießt sogleich Wasser dazu, ungefähr ein Gätzi (Schöpfkelle) voll, je nachdem mehr oder weniger Bohnen sind, auch Salz, und thut die Bohnen darein, rührt sie bisweilen auf, doch mit Sorgfalt, damit sie nicht zu sehr vermust werden, und läßt sie ordentlich einkochen; eine gute Stunde sollen sie immer kochen, wenn sie gehörig weich seyn sollen.

13. Dürre Bohnen.

Man thut die Bohnen mit kaltem Wasser über das Feuer, das Wasser muß im Topf, weit über den Bohnen zusammen gehen, läßt sie auf gutem Feuer, zugedeckt, wohl 2 Stunden kochen, und wenn das Wasser eingekocht, und nicht mehr ob den Bohnen zusammen geht, so wird

Digitized by Google

zugegossen, nach 2 Stunden werden sie in's kalte Wasser ausgezogen, und wohl gekühlt, dann werden sie gleich gekocht wie die grünen Bohnen, nur etwas mehr Wasser zugesetzt.

14. Kiefel (Hülsenerbs).

Werden nie gebrüht, sondern roh in heißes Fett oder Butter übergewaschen, sogleich Salz, ein kleines Bündelchen Pfefferkraut, und ein Stück auf Glut gebähtes Brot, und nur wenig Wasser dazu gethan; ⅛ Maß ist genug. Sie müssen schnell gekocht, und anstatt aufgerührt, mit dem Topf gewannet werden, damit sie ganz bleiben.

15. Muserbs oder kleine weiße Musböhnli.

Sie werden Abends in frisches Wasser eingeweicht, am Morgen im Wasser gekocht, bis sie weich sind; dann läßt man frische Butter in einer Casserolle zerschmelzen, thut die Erbsen oder Böhnli, nachdem man sie aus dem Wasser hat vertropfen lassen, darein, Salz, Muskatnuß, kleingehackte Kräutchen und Fleischbrühe dazu, und läßt sie gelinde kochen. Man kann auch statt frischer Butter Schweinefett nehmen, und dämpft ein wenig kleingehackte Zwiebeln darein, thut die Böhnli mit Salz und Fleischbrühe darein, und läßt sie ein wenig kochen, aber gelinde. Beim Anrichten kann ein wenig Essig darein gethan werden, wer das Saure liebt.

16. Saures Gemüse.

Kabis, Kohl, Rüben und Bohnen werden auf gleiche Art gekocht; man läßt nämlich das Wasser mit Salz und Fett sieden. Das Gemüse wird, je nachdem man es gerne mehr oder weniger sauer hat, in ganz kaltem,

Digitized by Google

lauem oder warmem Wasser gewaschen, ausgedrückt, und in das siedende Wasser (nicht Klumpenweise, sondern wohl verzettelt) gethan, öfters aufgeschüttelt und auf hellem Feuer schnell gekocht. Kabis und Rüben sollen in einer guten Stunde gekocht seyn, hingegen Kohl und Bohnen müssen wenigstens 2 — 2½ Stunden kochen; es muß daher zu den zwei letzteren auch mehr Wasser in den Topf gethan werden. Ein Stück Schweinefleisch dabei gekocht, geht allem Gemüse gut, besonders dem sauren, das auch mehr Fett erfordert als jedes andere.

Aller Arten Chaufferette-Gemüse.

1. Zuckererbsen.

Sie werden mit einem Stück süßen Anken verdämpft (versteht sich, daß die Casserolle wohl zugedeckt wird); ist die Brühe, die der Dampf daran gegeben, ein wenig eingekocht, wird Fleischbrühe daran gegossen, mit Salz und kleingeschnittenem Schnittlauch und Pfefferkraut auf gelindem Feuer gekocht, bis die Erbsen weich sind, dann wird ein Stück im Mehl gewälzten süßen Anken darein gethan, und sorgfältig gerührt, bis der Anken zerlassen und die Sauce zart ist, und nun nur noch ein wenig gekocht, ein Eigelb mit einem Löffel voll Nidlen geklopft, darein gerührt und sogleich angerichtet.

2. Junge Rübli.

Werden im Wasser gesotten, bis sie weich sind, daß die Haut leicht davon abgezogen werden kann, mit frischem Anken, Mehl und Fleischbrühe oder Milch eine Sauce gemacht, und wenn sie kocht, die Rübli darein

Digitized by Google

gethan und mit ein wenig fein geschnittenem Schnittlauch und Pfefferkraut auf gelindem Feuer oder Glut ein wenig gekocht.

NB. Für alle Saucen die mit frischem Anken gemacht werden, darf man ihn nicht heiß werden, sondern blos schmelzen lassen, auch darf das Mehl nicht mehr als darin gedämpft, und sogleich mit Fleischbrühe oder Milch zart angerührt und, bis die Sauce kocht, immer gerührt werden.

3. Spargeln.

Werden im Wasser mit wenig Salz gesotten (sie dürfen nicht allzu weich werden, damit die Köpfe nicht abfallen), dann auf eine wohl gewärmte Platte herausgezogen, Büschelweise gelegt, daß die Köpfe alle in der Mitte der Platte gegeneinander kommen, eine Sauce von Fleischbrühe nicht zu dünn mit einem Gelben vom Ei und einem Löffel Essig gebunden, Muskatnuß daran gethan und sogleich aufgetragen.

Ganz wie die Spargeln werden auch die Hopfen gekocht.

4. Artischocken.

Werden im Wasser mit wenig Salz gesotten, bis man mit einer Gabel unten in der Mitte leicht darein stechen kann, eins nach dem andern aus dem heißen Wasser gezogen, das Büschel Blätter in der Mitte herausgehoben, mit einem Löffel die darin befindlichen stechenden Blüthen herausgenommen, das Büschel Blätter wieder hineingestellt, auf einer Platte zugedeckt, an der Wärme behalten, bis alle so gereinigt sind, eine Sauce von Fleischbrühe mit Muskatnuß daran gemacht, und heiß aufgetragen.

Digitized by Google

5. Junger Lattich.

Wird gebrüht, wohl abgekühlt und vertropft, frischer Anken in einer Casserolle oder Messing-Pfanne geschmolzen und der Lattich darein gethan, Salz und ein halbes Kelli voll Mehl darüber gestreut, ein paar Löffel voll Fleischbrühe dazu, öfters aufgeschüttelt, und ehe er ganz eingekocht ist, angerichtet und Muskatnuß darüber geschabt. Für den Kopflattich wird eine Sauce mit Kräutli gemacht, die Köpfe, wenn sie weich gebrüht und wohl vertropft sind, ein wenig darin gekocht, mit Sorgfalt umgerührt, damit die Köpfe so viel möglich ganz bleiben. Auf gleiche Weise kocht man auch Kopf-Salat, nur daß die Köpfe in zwei Theile zerschnitten werden, und beim Anrichten ein Gelbes vom Ei mit einem Löffel Nidlen in die Sauce geklopft wird.

6. Gefüllter Lattich.

Man nimmt von den schönsten gewallten Köpfen, (6 geben eine sehr große Platte), rüstet und wascht sie mit Sorgfalt, daß die Köpfe schön ganz bleiben, dann werden sie sorgfältig gebrüht und abgekühlt, auf ein Brett verlegt, damit alles Wasser davon ablaufe. Für die Fülle wird Spinat mit ein wenig Körbelkraut, Schnittzwiebeln und einem Stängelchen Krausemünze ganz fein gehackt, auf der Schaumkelle aller Saft daraus gepreßt, mit gesottenem Anken geschweizt, doch nicht zu lange, weil es sonst Wasser zieht, nun 2 gute Kellen Mehl darein gerührt, und in eine Kachel angerichtet, und noch 3 Eier und ein paar Löffel Nidlen darein gerührt; dann wird eine Sauce gemacht von frischem Anken mit Fleischbrühe (sie muß nicht dünn seyn) und fein geschnittener Schnittlauch und Pfefferkraut darein gethan; wenn sie kocht werden an den Lattichköpfen die Blätter

Digitized by Google

sorgfältig auseinander gelegt, in die Mitte eines jeden Kopfs 2 Löffel von der Fülle gethan, die Blätter wieder schön darüber gelegt und sogleich in die kochende Sauce gethan; es bedarf aber einer großen Pfanne, damit die Köpfe flach darin liegen können. Wenn sie auf gelindem Feuer ein wenig gekocht haben, so werden sie mit der Schaumkelle angerichtet, ein Eigelb mit einem Löffel voll Nidlen in die Sauce gerührt und darüber geschüttet und sogleich aufgetragen.

7. Spinat mit Nideln.

Der Spinat wird weich gebrüht, gekühlt und fein gehackt, frischer Anken in einer Casserolle geschmolzen, der Spinat darein gethan, Salz und ein Kelli voll Mehl oder mehr (je nach der Portion Spinat) trocken darein gerührt, mit guter Milch oder dünner Nidlen verdünnt, bis er eben recht ist, und dann ein wenig auf gelindem Feuer gekocht, und beim Anrichten Muskatnuß darüber geschabt, auf ganz gleiche Art kann er auch mit Fleischbrühe, statt mit Nidlen, gekocht werden, und nach Belieben kann man ihn beim Anrichten mit Eiern (sogenannten Stierenaugen) belegen.

8. Blumkohl.

Er darf, wenn es eine schöne Platte geben soll, beim Rüsten nicht in kleine Stücke zerschnitten werden. Er wird gebrüht, bis die Storzen weich sind, doch nicht so weich, daß die Blümchen davon abfallen, auf eine gewärmte Platte herausgezogen und rangiert, eine Sauce von frischem Anken, mit Fleischbrühe, oder Nidlen, oder auch mit Krebsjus daran gemacht und sogleich aufgetragen. (Wie das Krebsjus gemacht wird, ist bei der Krebssuppe angezeigt).

Digitized by Google

9. Sonnenwirbel (Andivien).

Wird, wenn er aus dem Keller kömmt und gelb ist, nur wenig, wenn er noch grün ist, ganz weich gebrüht, abgekühlt und wohl vertropft und mit einem guten Stück frischen Anken und Fleischbrühe abgekocht; nach Belieben kann, wenn er bald eingekocht ist, ein ganz kleines Kelli voll Mehl darüber gestreut, wohl umgerührt, und bald hernach angerichtet werden.

10. Lattichstörzli.

Man nimmt die Storzen von aufgestengeltem Lattich, zerschneidet dieselben in Stücke von der Länge eines Fingers, zieht die Rinde wohl ab, daß keine Fäden mehr daran bleiben; sind die Storzen gar dick, so werden sie der Länge nach einmal gespalten, schwellt sie weich und läßt in einem Pfefferbecken alles Wasser davon abtropfen, macht eine Sauce mit frischem Anken, Mehl und Fleischbrühe, oder dünner Nidlen, fein geschnittenem Pfefferkraut und Schnittlauch darein und läßt die Störzli noch ein wenig damit kochen.

11. Artenfüfi (Schwarzwurzel).

Werden, wenn sie geschabt sind, sogleich im Wasser mit etwas Milch vermengt gelegt, ebenso auch im Wasser mit ein wenig Milch geschwellt (ohne Milch bleiben sie nicht weiß), dann wird eine Sauce von frischem Anken mit Fleischbrühe und Muskatnuß gemacht, und die Artenfüfi eine Weile damit kochen lassen; wer die Sauce nicht liebt, oder für Kranke, ist es besser, wenn man sie nur mit ganz wenig frischem Anken und Fleischbrühe ohne Mehl beinahe einkochen läßt; sie müssen aber so länger in der Fleischsuppe kochen, als wenn man eine Sauce mit Mehl macht.

Digitized by Google

12. Cardons.

Wenn sie im Keller weiß geworden, so werden sie in Fingerslange Stücke geschnitten, in Wasser mit ein wenig Milch weich geschwellt, damit die Fäden gut davon abgezogen oder geschabt werden können; so wie sie geschabt sind, wird ein Stück nach dem andern wieder in laues Wasser, mit wenig Milch vermischt, gelegt (damit sie nicht anlaufen), eine Sauce mit Fleischbrühe gemacht, die Cardons ein wenig vertropft, in der Sauce eine Weile gekocht und nach Belieben Muskatnuß darein geschabt.

13. Rother Kabis.

Wird gehobelt, oder mit dem Messer fein geschnitten; nun wird ein gutes Stück frischer Anken in einer Casserolle geschmolzen, der Kabis darein gethan, Salz dazu, wohl zugedeckt, ein wenig darin gedämpft, dann Fleischbrühe und ein kleines Glas Wein daran geschüttet und gekocht, bis er weich und die Brühe daran eingekocht ist; er bedarf einer guten Stunde zu kochen.

14. Kopfköhli.

Man nimmt vorzugsweise von dem langen, grünen krausen Köhli, schneidet die Köpfe in 2 Theile und brüht sie weich, kühlt sie gut ab, schneidet die Storzen, wenn man will, daraus, läßt ihn wohl vertropfen, macht eine Sauce von Fleischbrühe, schabt Muskatnuß darein und läßt den Kohl darin kochen, bis er nur noch wenig Sauce mehr hat.

15. Sellerі.

Die Wurzeln werden sauber geschabt, bis alle Rinde davon ist, und gemeiniglich beim Rindfleisch (da die Brühe

Digitized by Google

davon einen guten Geschmack erhält) weich gesotten, wenn man sie zubereiten will, in dünne Scheibchen geschnitten, und in einer Sauce von frischer Butter und Fleischbrühe mit ein wenig Muskatnuß nur kurz gekocht. Es versteht sich von selbst, daß in alle dergleichen Saucen Salz gethan wird.

16. Junge Bohnen mit Nidlen-Sauce.

Die Bohnen müssen nicht groß und noch zart seyn; sie werden geschwellt und abgekühlt, dann in einer Sauce von frischem Anken mit dünner Nidlen und ordentlich Muskatnuß gekocht, auf Glut oder sehr schwachem Feuer, da alle Milch-Sauce leicht anbrennen; man thut beim Schwellen ein wenig Salz ins Wasser.

17. Rüben an einer Sauce.

Wenn die Rüben beschnitten sind, so werden sie in dünne Scheiben zerschnitten und in Wasser mit ein wenig Salz gebrüht, bis sie weich sind; dann wird eine Sauce daran gemacht von frischem Anken mit Fleischbrühe oder Milch, Salz und ein wenig Kümmel; man muß ein wenig mehr Mehl nehmen als zu Saucen für andere Gemüse, weil die Rüben sehr wässericht sind; sie werden nicht lang in der Sauce gekocht und sogleich angerichtet.

18. Farçon.

Je nachdem man das Farçon größer oder kleiner haben will, nimmt man mehr oder weniger Spinat, schwellt denselben nur wenig, kühlt ihn, und stößt ihn dann im Mörser ganz zart. Man kann ihn zuerst auch ein wenig hacken, und dann erst im Mörser stoßen. Dann wird ein Stück frische Butter und ein wenig Schweine-

Digitized by Google

schmalz in einer Casserolle auf gelindes Feuer gesetzt, und wenn dies geschmolzen ist, eine Handvoll gehackte Kräutli darein gethan, ein paar mal umgerührt, dann der Spinat darein gerührt, ein halber Löffel voll Mehl, eine Prise Pfefferpulver, Salz, und ein wenig Nidlen oder Milch dazu gethan, und dieß zusammen bloß ein paar Minuten gekocht und dann angerichtet. Hierauf werden geschwellte und geschälte Kastanien nach Belieben darunter gethan, diese sollen aber so viel möglich ganz seyn. Alsdann nimmt man schöne Kabisblätter, schwellt sie ein wenig, und kühlt sie wieder ab, was aber beides mit großer Sorgfalt geschehen muß, indem sie nothwendig ganz bleiben müssen. diese werden nun in ein Filet oder auf ein Stück Beuteltuch rangiert, die Farce darauf gethan und ein wenig Mehl und frische Butter gebröckelt dazwischen. Nun legt man die Blätter darüber, daß die Farce ganz davon eingehüllt wird, bindet das Filet oder Beuteltuch fest zu, und kocht nun das Farçon in der Fleischsuppe, in welche man noch etwa einer Nuß groß Schmalz thun kann. Wenn die Storzen am Kabis weich sind, wird es angerichtet, das Filet aufgelöst und davon genommen und dann das Farçon sogleich aufgetragen.

19. Farçon auf andere Art.

Man schwellt den Spinat wie gewöhnlich zum hacken, thut Kastanien darunter, und macht eine Fülle von Kräutli mit Brotkrumen in Milch eingeweicht, und mischt diese unter den Spinat, schwellt dann Kabisblätter ein wenig, und rangiert die Fülle darein in eine Casserolle oder einen Hafen, und kocht es langsam mit ein wenig Wasser oder Fleischbrühe und einem Stück frischer Butter. Sie werden so besser gekocht als in einem Filet-

Digitized by Google

20. Rüben auf englische Manier.

Man nimmt zarte Rüben, schält sie und schwellt sie im Wasser, ohne sie zu zerschneiden, recht weich; dann werden sie im Mörser zart verstoßen, daß gar keine Bröckli mehr bleiben. Nun schmelzt man in einer Casserolle ein gutes Stück frische Butter, rührt die gestoßenen Rüben darein, mit einem halben Löffel voll Mehl, verdünnt sie dann mit Fleischsuppe ein wenig, thut Salz und Muskatnuß darein, und kocht sie nur etwa eine kleine Viertelstunde auf der Glut.

21. Gefüllte Zwiebeln.

Man nimmt schöne, große Zwiebeln, und schwellt sie ein wenig im Wasser, doch dürfen sie nicht lind seyn. Dann wird von jeder Zwiebel oben ein Deckeli abgeschnitten, und die Zwiebel mit einem kleinen sturzenen Löffel ausgehölt, doch nicht zu viel, damit sie schön ganz bleiben. Alsdann nimmt man kalten Braten, sey es Kalbfleisch oder etwas anderes, hackt dies fein mit Kräutli, und thut dann 1 oder 2 ganze Eier, je nachdem man Fleisch hat, darunter, ein paar Löffel voll Nidlen, Salz, und etwas Gewürz dazu, rührt alles wohl durcheinander, und füllt mit dieser Farce die Zwiebeln, und legt, wenn das Fleisch etwa mager war, oben in jede Zwiebel noch ein kleines Bröcklein frische Butter, thut das Deckeli wieder darauf, und bindet es mit einem Faden fest, daß es nicht abfalle. Hierauf werden diese Zwiebeln in einer Bratenschüssel rangiert, ein Stück Butter dazu gethan, und im Oefeli schön gelb geprägelt; wenn man sie aufträgt, wird der Faden mit Sorgfalt davon gethan.

Digitized by Google

Kartoffeln auf verschiedene Art.

1. Kartoffeln zu schwellen.

Sogar beim bloßen Schwellen der Kartoffeln sind kleine Vortheile zu beobachten: — Sind die Kartoffeln früher Art und frisch gegraben, so werden sie am besten in einem Dampfkessel; hat man keinen solchen, so werden sie mit sehr wenig kaltem Wasser übers Feuer gesetzt und wohl zugedeckt; fangen sie an zu kochen, so wird ein wenig kaltes Wasser nachgegossen, und dieses 3—4mal wiederholt (unterläßt man dieß, so zerspringen sie zu frühe und sind dann inwendig noch roh); sobald sie anfangen zu spalten, so werden sie abgenommen, das Wasser alles abgelassen, und noch ein paar Minuten zum Trocknen übers Feuer gesetzt.

Wenn aber die Kartoffeln schon eine Zeit lang eingekellert sind, so bedürfen sie nicht mehr, daß man kaltes Wasser nachgieße, wohl aber, daß man sie immer mit kaltem übersetze.

2. Erdäpfel-Stock.

Die Erdäpfel werden roh geschält, in 3—4 Stücke geschnitten, und mit Wasser und Salz übers Feuer gesetzt; wenn sie weich gesotten, so werden sie, nachdem das Wasser alles davon abgeschüttet, mit einem hölzernen Stößel ganz zerdrückt; dann mit guter Milch nach Belieben verdünnt, Brodbrosmen mit Anken schön gelb geröstet, und wenn die Erdäpfel angerichtet sind darüber gestreut.

Wer die Zwiebeln liebt, kann statt der Brodbrosmen eine gute Speckschweizi, in welcher Zwiebeln gelb ge-

Digitized by Google

macht werden, über die Erdäpfel schütten, wenn sie angerichtet sind.

3. Erdäpfel-Bitzli.

Die Erdäpfel werden wie für den Stock roh geschält und in 4 Theile geschnitten, mit Wasser und Salz übers Feuer gesetzt; wenn sie bald weich sind, wird das Wasser alles abgeschüttet, und statt dessen ein wenig Fleischbrühe daran geschüttet, doch nicht mehr als sie noch bedürfen, um weich zu werden, ohne zu verkochen; sobald sie eingekocht, werden sie angerichtet, und entweder in Anken gelb geröstete Brodbrosmen darüber gestreut, oder eine Speckschweizi mit Zwiebeln darüber geschüttet.

4. Erdäpfel-Gemüse.

Die Erdäpfel werden wie oben geschält und verschnitten, mit Wasser, sehr wenig Salz und einem Stück Schweinefleisch übergesetzt; das Fleisch muß aber schon früher kochen, ehe die Erdäpfel dazu gethan werden, dann darf aber nicht mehr Wasser seyn, als es bedarf, um die Erdäpfel weich zu kochen; diese werden, sobald sie weich sind, ohne Schweize mit dem Fleisch aufgetragen.

5. Erdäpfel-Röste.

Man schält kalte gesottene Erdäpfel, scheiblet sie ganz dünn, zerläßt in einer eisernen Pfanne Speck oder Anken; wenn er heiß ist, werden die Erdäpfel mit Salz und einigen Tropfen Milch oder Wasser darein gethan, wohl durcheinander gerührt und in der Pfanne flach und eben gedrückt, auf Glut oder gelindem Feuer zugedeckt geprägelt, bis sie beim Rütteln der Pfanne sich schön ganz von derselben loslassen; dann wird eine Platte, die auf die Pfanne paßt, darauf gethan und umgekehrt, damit das Gelbe oben auf kommt.

Digitized by Google

6. Abgeschweizte Erdäpfel.

Die Erdäpfel werden wie für Röste geschält und geschieblet, doch etwas dicker, dann kleingeschnittene Zwiebeln mit Mehl verdünnt und in Anken schön gelb geröstet, mit Wasser oder Fleischbrühe zart angerührt, und die Erdäpfel mit Salz und einer Prise Pfeffer darin gekocht, bis die Brühe nicht mehr ganz dünn ist.

7. Erdäpfel mit Milch.

Man macht eine Sauce mit frischem Anken, Mehl und Milch, die man immer rührt, bis sie kocht; sie muß nur dünn seyn, weil sie durchs Kochen mit den Erdäpfeln dicker wird; wenn sie kocht, so thut man geschwellte, geschelbelte Erdäpfel darein, Salz, ein wenig Nägelipulver oder Muskatnuß dazu, läßt sie ein wenig kochen auf gelindem Feuer oder Glut, bis sie nach Belieben eingekocht sind.

8. Erdäpfel mit Käs.

Zu einer Portion für 6—8 Personen nimmt man 4 große Löffel voll geschabten harten Käs, rührt ihn mit ⅛ Maas dünner Nidlen zart an, klopft 3 frische Eier darein, verfährt mit den Erdäpfeln ganz wie für eine Röste; wenn der Anken heiß und die Erdäpfel in der Pfanne sind, wird das Kästaigli daran geschüttet, wohl durcheinander gerührt, und wie die Erdäpfel-Röste auf Glut oder gelindem Feuer geprägelt, bis sie von der Pfanne loslassen, und gleich auf die Platte umgekehrt wie die Röste.

9. Erdäpfel-Pudding.

Man schält rohe Erdäpfel, etwa 12, sind sie gar groß weniger, stößt sie durch die Rübhechel in frisches

Digitized by Google

Wasser, bestreicht eine Kochplatte oder eiserne Schale recht wohl mit frischem Anken, nimmt die Erdäpfel aus dem Wasser und läßt sie ein wenig vertropfen, thut sie in die bestrichene Schale, mit Salz, und oben darauf einige Scheibchen frischen Anken, schüttet ⅛ Maas Nidlen darüber, und backt es dann im Oefeli, bis die Erdäpfel weich und oben über schön gelb sind.

Auf gleiche Weise können auch geschwellte, ganz dünn gescheibelte Erdäpfel zubereitet werden.

10. Erdäpfel-Krügeli.

Man schält geschwellte kalte Erdäpfel, reibt sie am Kässchaber, thut Salz und Muskatnuß dazu, feuchtet sie mit Nidlen, und wenn man will mit einem Eierweiß, an, formiert Kügeli daraus, und prägelt sie in einer eisernen Schüssel mit ein wenig Anken auf gelindem Feuer; es muß immer genugsam Anken seyn, daß die Pfanne oder Schüssel nirgends trocken bleibt; man thut jedesmal wieder Anken dazu, wenn man frische Kügeli darein thut; beim Prägeln werden sie mit einem Schäufeli ein wenig platt gedrückt.

11. Andere Art.

Man stampft in einem Mörser frisch geschwellte warme Erdäpfel ganz zart, thut ein paar Löffel voll geschabten Käs darunter, ein wenig Salz, klopft Eier darein, bis es ein eben recht dicker Taig ist, daß man mit einem Löffel Kügeli abstechen kann, und backt sie im Anken. — Man kann sie auch ohne Käs machen und nur geschwungenes Eiweiß statt des ganzen Ei's darein thun.

12. Erdäpfel Plattenmus.

Zu 6 geschwellten, nicht sehr großen, am Kässchaber geriebenen Erdäpfeln nimmt man 6 Eier und ¼ Maas

Digitized by Google

gute Nidlen, nach Belieben Zucker oder Salz, klopft alles wohl durcheinander, bestreicht eine Kochplatte mit frischem Anken, schüttet es darein, und thut es ins Oefeli, jedoch nicht zu lang, sonst wird es hart.

13. Erdäpfel-Plattenmus mit Käs.

Man nimmt ein halb Vierteli Nidlen, das Weiße von 5 Eiern, das zu Schnee geschwungen wird, einen halben Vierling fetten Käs, am Kässchaber gerieben, oder im Mörser fein gestoßen, in dünne Scheibchen geschnitten 3 geschwellte Erdäpfel, rührt und klopft alles wohl durcheinander, thut es in eine mit frischer Butter wohl bestrichene tiefe Kochplatte, kocht es auf gelinder Glut, bis es anfangt zu dicken, deckt einen heißen Tourtiere-Deckel darüber, bis es schön gelb ist; wenn man will, kann man noch geschabten Sanenkäs darüber streuen, ehe man den heißen Deckel darüber thut; es giebt dann eine schöne gelbe Kruste darüber.

14. Erdäpfel-Köpfli.

Man reibt frisch geschwellte, mehlichte Erdäpfel im Mörser recht zart, nimmt sie in ein Pfänni oder Casserolle auf die Glut, rührt ein gutes Stück recht süßen Anken und ein wenig Nidlen darein, bis es ganz zart ist, formt davon ein Köpfli, und thut eine Krebssauce oder Bratenjus daran.

15. Erdäpfel mit Kräutli-Sauce.

Man scheibelt geschwellte Erdäpfel nicht sehr dünn, nimmt ein gutes Stück, ungefähr wie ein großes Ei, recht süßen Anken, läßt ihn in einer Casserolle auf Glut schmelzen, rührt ein Kelli voll Mehl zart damit an, gießt Wasser (oder Fleischbrühe) zu, bis genug Sauce

Digitized by Google

ist, schneidet eine Handvoll Schnittlauch, Petersilie, Körbelkraut, Mayoran und Pfefferkraut ganz fein, thut sie mit den Erdäpfeln in die Sauce, und läßt sie eine kleine ¼ Stunde langsam darin kochen; wenn man sie anrichten will, so werden die Erdäpfel mit der Schaumkelle herausgezogen, 1 oder 2 Eiergelb in die Sauce gerührt, Muskatnuß darein geschabt und über die Erdäpfel geschüttet.

16. Gefüllte Erdäpfel.

Man schält schöne rohe Erdäpfel (so viel möglich alle von gleicher Größe), höhlt sie mit einem stürzenen Löffel aus, hackt Reste von Kälberbraten oder rohes Kalbfleisch mit ein wenig Speck ganz fein, würzt es mit Spezerei, etwas Schnittlauch, Petersilie und Mayoran, thut 1—2 Eier und Nidlen darein, und füllt die Erdäpfel mit dieser Fülle, thut oben auf jeden ein wenig süßen Anken, bratet sie im Oefeli oder in der Tatern-Pfanne mit Speck oder Anken schön gelb, und serviert eine Sauce mit Kräutern oder Bratenjus dazu.

17. Ganze Erdäpfel auf holländische Art.

Man schält kleine rohe Erdäpfel von den sogenannten Holländern (in Ermanglung dieser sind auch andere, besonders weiße, gut), siedet sie in Fleischbrühe mit ein wenig Salz, bis sie weich sind, doch dürfen sie nicht zerfallen; sobald sie weich genug sind, werden sie auf eine gewärmte Platte mit der Schaumkelle herausgezogen, ein gutes Stück recht süßen Anken geschmolzen (er darf aber ja nicht zum sieden kommen, sondern blos schmelzen), darüber gegossen, Muskatnuß darüber geschabt, und sogleich auf einer Wärmschüssel aufgetragen; — man kann auch statt des zerlassenen Ankens eine

Digitized by Google

gewöhnliche Sauce von Fleischbrühe mit einem Gelben vom Ei, etwas Petersilie und einem Löffel voll Essig daran thun.

Auch werden sie sehr gut, wenn die Erdäpfel, statt in der Fleischbrühe gesotten, mit Speck oder Schweinefett in einer Tatern-Pfanne oder ehernem Tüpfi schön gelb gebraten werden, sie brauchen aber denn, wenn sie nicht trocken seyn sollen, ziemlich viel Fett, und müssen zugedeckt seyn, damit sie weich werden. So gebraten wird eine Sauce von Fleischbrühe mit Kräutli daran gemacht.

18. Erdäpfel-Knöpfli.

Die Erdäpfel werden roh geschält und im Wasser mit Salz gesotten; wenn sie weich sind, wird das Wasser davon abgegossen, die Erdäpfel wohl zerdrückt, mit Milch verdünnt, über dem Feuer Mehl darein gerührt, bis der Taig sich von der Pfanne schält; dann läßt man entweder den Taig kalt werden, klopft einige Eier darein, sticht mit dem Löffel beliebige Stücklein ab und backt sie im Anken, oder nimmt ihn sogleich aus der Pfanne, ohne Eier, Löffelweise auf eine Platte, und schüttet eine Schweize von Anken und darin gelb gerösteten Zwiebeln darüber und trägt es sogleich auf.

19. Erdäpfel-Höckli mit Jus.

Die Erdäpfel werden roh geschält, und ganz mit kaltem Wasser übers Feuer gesetzt, aber so, daß das Wasser ob den Erdäpfeln zusammen geht. Sind dieselben nun weich, so werden sie mit der Schaumkelle herausgezogen, auf ein Brett gethan, und mit dem Trölholz ganz fein zerdrückt. Zu einer guten Schüssel wird ½ Pf. süße Butter und ½ Maas gute Nidlen (Rahm) oder, in Ermanglung dieser letztern, Milch genommen; die Nidlen

Digitized by Google

wird erwellt, und die Butter darein gethan, und wenn dieselbe geschmolzen ist, so werden die Erdäpfel mit dem nöthigen Salz in die Pfanne gethan; und auf der Glut mit dem Uebrigen wohl verrührt, bis es anfängt zu kochen. Dann werden sie Löffelweis in die Schüssel gethan, in der man sie auftragen will, und heißes Bratenjus daran geschüttet.

20. Erdäpfel-Pudding mit Käs-Crême.

Man nimmt 6 oder 8 geschwellte Erdäpfel, die am Schaber gerieben werden, von 4 Eiern das Weiße und von 3 Eiern das Gelbe, und 3⅛ Maas Nidlen. Das Gelbe der 3 Eier wird zuerst mit der Nidlen unter die Erdäpfel gerührt, dann von den 4 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen und auch darein gerührt mit ein wenig Salz. Dann wird ein Model mit frischer Butter wohl bestrichen und diese Fülle darein gethan und im Oefeli schön gelb gebacken. Während der Pudding nun gebacken wird, nimmt man noch von drei Eiern die Gelben, klopft sie wohl, und setzt ⅛ Maas Nidlen in einem gelben Pfänni aufs Feuer, thut die geklopften Eier darein und rührt immer, bis die Crême anfängt zu kochen; dann rührt man 3 gute Löffel voll geschabten Käs darein, läßt die Crême nur noch einen Augenblick unter beständigem Rühren auf dem Feuer und richtet sie dann an; und wenn der Pudding gebacken ist, so wird die Crême darum geschüttet, und warm serviert.

21. Erdäpfel-Auflauf.

Man nimmt kalte geschwellte Erdäpfel, und reibt sie am Schaber (Reibeisen). Dann werden 6 Loth frische Butter mit dem Gelben von 7 Eiern wohl verrührt und geklopft, und dann 7 schwache Eßlöffel voll von den

Digitized by Google

geriebenen Erdäpfeln darunter gerührt, die Weißen der 7 Eier zu Schnee geschlagen, und mit einem Trinkglas voll guter Nidlen, Salz und Muskaten unter die Erdäpfel gerührt; wer es liebt kann auch etwas fein geschnittenen Schnittlauch dazu thun. Alsdann bestreicht man ein Model mit frischer Butter, thut diese Masse darein, und läßt sie im Oefeli aufziehen und schön gelb backen. Statt Salz und Muskaten kann man Zucker und gehackte Citronenrinden darein thun.

22. Erdäpfel-Torte.

Ein halbes Pfund geschwellte und geschälte Erdäpfel werden, während sie noch heiß sind, in einem Mörser ganz fein gestoßen, bis gar keine Stücklein mehr sind. Dann wird ¼ Pf. frische Butter dazu gethan, und mit den Erdäpfeln gestoßen bis sie wohl damit vermischt ist. Alsdann werden von 6 Eiern die Gelben, immer nur eins um das andere, darein gethan, und nach jedem die Erdäpfel wieder gestoßen und gerieben, bis alle Gelben der Eier darin sind. Hierauf wird dieser Erdäpfel-Taig in eine Schüssel gethan, und die fein gehackte Rinde einer Citrone, 1 Tasse voll gestoßenen Zucker, eine kleine Prise Salz, und eine Tasse voll Nidlen darunter gerührt, und dann das Weiße von 6 Eiern zu Schnee geschwungen und mit dem obigen vermischt; dann wird ein Kuchenschüssel mit frischer Butter bestrichen, und mit ganz dünn ausgetröltem Spanischbrodtaig belegt, die Farce darauf gethan, mit Zucker bestreut und im Oefeli gebacken.

23. Gebackene Erdäpfel, sehr gut zu saurem und Schafbraten, Fricando. ꝛc. zu servieren.

Man siedet gute Erdäpfel, die wenig größer als eine Baumnuß sind, schält sie sauber, kehrt sie in einem Eiweiß um, dann in geriebenem Brot, welches stark mit

Digitized by Google

Salz und fein geriebenem Peterſil vermiſcht ſeyn muß; dann backt man ſie im heiß gemachten Schmalz ſchön dunkelgelb.

24. Erdäpfel-Kuchen.

Man zerſchneidet ein weißes Brödchen in kleine Stücke und gießt ½ Maaß Milch darüber, rührt es glatt an, und läßt ⅛ Pfund Butter darin zergehen. Nachher nimmt man 5 bis 6 große geſchwellte Erdäpfel, reibt ſie am Reibeiſen ganz fein und rührt ſie mit 6 Eiern und ein wenig Salz zu dem eingeweichten Brod; wenn der Taig etwas zu dick wird, kann man ihn mit Milch verdünnen. Dann läßt man in einer Schüſſel Butter heiß werden und backt ihn auf Glut mit dem Tourtieredeckel oder im Oefeli.

25. Andere Art.

Man nimmt 8 große mehlichte Erdäpfel, bratet ſie in der Aſche, ſchält ſie und ſtößt ſie in einem Mörſer mit 12 Loth friſcher Butter, oder in Ermanglung eines großen Mörſers zerdrückt man ſie mit dem Trölholz auf dem Wirkbrett; dann thut man ſie in eine Schüſſel, rührt nach und nach 8 Eier darein mit ein wenig Salz und einem Vierteli guter Milch oder Nideln, in letzterem Fall wird nur ¼ Pfund Butter genommen. Wer Käs liebt kann auch ⅛ Pfund davon darein ſchneiden, dann backt man ihn wie die Vorhergehenden.

26. Erdäpfelknödel.

Man ſchabt ungefähr eine Kachel voll kalte geſchwellte Erdäpfel, nimmt für 6 bis 7 Perſonen zwei Eier groß Nierenfett dazu, knettet dieß mit den Händen wohl unter einander, reibt eine halbe Muskatnuß darein

Digitized by Google

thut hinlänglich Salz, 6 Löffel voll Mehl und eben so viel Eier, eins nach dem andern mit den Händen gut hineingeknetet, bis der Taig feucht ist und sich von der Kachel löst; dann läßt man Salzwasser siedend werden, formiert ziemlich große Kugeln von dem Taig und läßt sie darin kochen, bis sie ganz luftig sind, wenn man zur Probe eine von einander schneidet; sind sie genug gekocht, so zieht man sie auf eine Platte, röstet Brodbrosmen in heißer Butter schön gelb und schüttet sie darüber. Sie müssen gleich beim Anrichten serviert werden, und sind zu sauerm Fleisch oder Sauerkabis besonders gut.

Salat und Eingemachtes zu Salat.

1. Kabis-Salat.

Man hobelt rothen oder weißen Kabis fein, läßt verhältnißmäßig der Portion Kabis ordentlich Speckbröckli zergehen, und wenn sie gelb sind und man es liebt ein wenig fein geschnittene Zwiebeln nur kurz darin dämpfen, thut den Kabis darein, rührt ihn durcheinander und läßt ihn zugedeckt einige Zeit dämpfen, gießt dann Essig, und wenn er scharf ist, etwas Fleischbrühe dazu und läßt ihn kochen, bis er weich genug ist.

2. Blumkohl-Salat.

Er wird wie gewöhnlich zugerüstet, die Rinde sauber abgezogen und geschwellt, doch nicht zu weich, damit die Blümlein nicht ab den Storzen fallen, dann wird er wohl vertropft, und mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig angemacht.

Digitized by Google

3. Kopf-Salat.

Wie der gewöhnliche junge und Kopfsalat zubereitet wird, weiß wohl Jedermann, wird daher übergangen, und nur bemerkt, daß auch Lattich als Salat zubereitet sehr gut ist; man nimmt dazu aber nur die innern gelben, ganz zarten Blätter von schönem gewalleten Lattich.

4. Kukummern-Salat.

Die Kukummern (Gurken) werden wohl geschält, entzwei geschnitten und die Kerne mit einem stürzenen Löffel daraus genommen, so dünn als möglich gehobelt oder geschnitten, mit Salz bestreut und ½ Stunde zugedeckt stehen gelassen, dann das Wasser recht ausgepreßt und die Kukummern mit Pfeffer, Oel und Essig angemacht.

5. Meerrettich-Salat.

Man reinigt den Meerrettich von der Rinde, reibt ihn am Kässchaber, gießt ein paar Löffel heiße Fleischbrühe daran, läßt ihn einige Minuten zugedeckt stehen, und macht ihn mit Pfeffer, Oel und Essig an. Oder man läßt in einem Tüpfi ein Stückchen frischen Anken schmelzen, thut den geschabten Meerrettich mit ein paar Löffel Fleischbrühe darein, läßt ihn ein paar Minuten kochen, und thut beim Anrichten ein paar Löffel Essig darunter.

6. Selleri-Salat.

Wenn die Wurzeln sauber geputzt und gewaschen sind, werden sie roh am Kässchaber gerieben, mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig angemacht, und einige Stunden zugedeckt auf einem warmen Ofen stehen gelassen. Oder man schwellt die Selleri-Wurzeln beim Rindfleisch, läßt sie kalt werden, scheiblet sie, und macht sie mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig an.

Digitized by Google

7. Englischer Salat zum Rindfleisch.

Man scheiblet 2 — 3 geschwellte Erdäpfel, 2 ebenfalls geschwellte gelbe Rübli, 6 — 8 eingemachte Cornichons, 2 geschwellte Selleri-Wurzeln, ein paar Scheibli rothe Rettich aus dem Essig, thut, wenn man hat, einige Riemchen Häring oder Enchoir dazu, und macht alles durcheinander mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig an.

8. Erdäpfel-Salat.

Man scheiblet frisch geschwellte Erdäpfel nicht gar dünn, thut, wenn man will, ein wenig Häring dazu, und macht sie mit Salz, Pfeffer, Oel, 2 Löffel heißem Wasser und Essig an. Hat man süßes Nußöl, so ist dieses das beste für diesen Salat.

9. Erdäpfel-Salat mit Speck.

Man scheiblet wie oben geschwellte Erdäpfel nicht gar dünn, läßt in einer Eisenpfanne Speckbröcklein heiß werden, dämpft ein wenig von einer Zwiebel fein geschnitten darin, thut die Erdäpfel darein, Essig, Salz und ein wenig Pfeffer dazu, rührt sie um, läßt sie recht warm werden und richtet sie an.

10. Zwiebeln-Salat.

Man bäht 3 — 4 große Zwiebeln im Ofen, oder in heißer Asche sammt der Hülse; wenn sie weich sind wird die Hülse sauber davon gethan, die Zwiebeln gehackt, und mit Pfeffer, Salz, Oel und Essig angemacht.

11. Andere Art.

Man schneidet die Zwiebeln roh in Scheiben, dämpft sie in heißem Anken, bis sie weich sind, thut Salz, Pfeffer und Essig daran, und richtet sie an.

Digitized by Google

12. Kräutli-Salat.

Man schneidet Schnittlauch, Peterſilie, Körbelkraut, Esdragon, Pimpernelle und einige Blättchen Münze ganz fein, zerdrückt das Gelbe von einem hartgeſottenen Ei mit Pfeffer, Salz, Oel und Eſſig, ſchüttet es darüber und rührt es durcheinander.

13. Bohnen-Salat.

Man nimmt junge zarte Bohnen, ſchwellt ſie weich, läßt ſie wohl vertropfen, und macht ſie mit Pfeffer, Salz, Oel und Eſſig an.

14. Eingemachte Bohnen.

Man nimmt ganz junge zarte Böhnchen, ſchwellt ſie wie obige, kühlt ſie und läßt ſie wohl vertropfen, thut ſie in ein Glas oder einen glaſirten Hafen mit ganzen Pfefferkörnern und Nägeli, ſchüttet heißen Eſſig darüber daß er darob zuſammengeht, und bindet eine Blatter darüber. Sie können ſo lange an einem kühlen Orte aufbehalten werden.

15. Engliſcher Salat zum Aufbehalten.

Man nimmt rothe Rettich, gelbe Rübli, junge Bohnen, Blumkohl, und rüſtet jedes beſonders roh. Rettich und Rübli werden in dünne Scheiben geſchnitten, von jeder Art abwechſelnd eine Lage in eine ganz neue irdene Caſſerolle rangirt und Pfefferkörner und Nägeli dazwiſchen geſtreut; dann gießt man, wenn alles aufgebraucht iſt, guten Eſſig darüber, daß er oben darübergehe, vermacht die Caſſerolle recht gut, und ſtellt ſie mit dem Brod in Ofen; iſt das Brod gebacken, wird auch die Caſſerolle herausgenommen und erſt, wenn ſie ganz kalt geworden, abgedeckt, und wenn nicht mehr genug Eſſig iſt, daß er

Digitized by Google

darob zusammen geht, nachgeschüttet, wieder verbunden und so aufbehalten.

16. Cornichons (junge Gurken) einzumachen.

Man nimmt sie, wenn sie etwa in der Dicke eines Fingers sind, reibt ganz sanft mit einem Tuche die kleinen Dörnchen ab, so viel möglich ohne die Haut zu verletzen, streut Salz darüber, und läßt sie 24 Stunden darin liegen, nimmt sie aus dem Salzwasser und legt sie in ein Zuckerglas oder einen glasirten Hafen, mit ganzen Pfefferkönern und Nägeli, und gießt warmen Essig dazu, daß er darüber zusammen gehe; man kann nach und nach, so wie die Cornichons reif werden, mehr dazu thun, bis das Glas oder der Hafen voll ist, muß aber jedesmal Essig zugießen, daß sie immer damit bedeckt seyen; dann wird das Gefäß wohl vermacht und an einem kühlen Ort aufbehalten.

17. *Salade de Chambéry.*

Man nimmt 2½ Pfund kleine junge Böhnlein, 2½ Pfund kleine Concombre (Cornichon) und kleine Melonen, reibt sie mit einem Tuch ab und durchsticht sie mit einer Nadel; die letztern, so allenfalls zu groß sind, werden in 4 Theile geschnitten, dann alle in einen irdenen Hafen gethan sammt den Böhnli, ½ Pfund spanischen Pfeffer und 2¼ Pfund Salz; nun gießt man frisches Wasser darüber, daß es ob den Früchten zusammen gehe, läßt sie 18 Tage in diesem Salzwasser stehen, nachher wird es abgeschüttet und wieder frisches Wasser darüber gethan, das alle Tage geändert wird, bis die Früchte nicht mehr salzicht sind; dann kocht man sie im Wasser weich, zieht sie heraus und thut sie wieder in einen irdenen Hafen, gebrochenen Zimmet und ganze Nägelein nach Belieben hinzu; thut dann 2 Pfund Zucker und

Digitized by Google

½ Maaß Wasser aufs Feuer, verschaumt es wohl, und gießt 1½ Schoppen guten Essig dazu, fährt fort zu verschaumen bis nichts Unreines mehr sich zeigt, gießt dann diesen Sirop über die Früchte und läßt sie bis den folgenden Tag stehen, thut dann alles zusammen auf's Feuer, läßt es kochen, bis 2 Wälle darüber geschlagen, richtet dann Früchte und Sirop zusammen in den Hafen, läßt es kalt werden, und verbindet den Hafen mit dickem Papier.

18. Eingemachte Concombre.

Man nimmt große Concombre, schneidet die Rinden wohl davon und zerschneidet sie in dünne Scheiben, thut genugsam Salz darüber und läßt sie 24 Stunden in einem irdenen Topf stehen, schüttet dann das Wasser, so es gegeben, ab, und rangiert die Concombre in den Hafen, worin man sie aufbehalten will, Lage um Lage, und zwischen jede geschabten Meerrettich, Salz und Pfeffer (vorzugsweise spanischen); sind auf diese Weise die Concombre alle im Hafen, wird guter Essig darüber gegossen, bis er darob zusammen geht, dann der Hafen mit einer Blatter verbunden, und einen Monat lang an einem trockenen Ort aufbewahrt, ehe man davon gebraucht.

19. Dänischer Salat.

Man nimmt Concombre, schneidet die Rinde wohl davon und verschneidet sie in 2 Theile, trocknet sie mit einem Tuch ab, nimmt dann eine Schüssel mit frischem Wasser, thut so viel Salz hinein, bis ein Ei, das im Wasser schwimmt, von seiner Oberfläche nur noch die Größe eines halben Batzens sehen läßt; alsdann schüttet man dieses Salzwasser über die Concombre in eine Schüssel die wohl zugedeckt wird, wiederholt dies drei

Digitized by Google

Tage nach einander, nimmt dann guten Essig, thut viel kleine Zwiebeln, die nicht größer als eine Baumnuß seyn müssen, in den Essig, thut sie übers Feuer, und läßt sie mit dem Essig nur einmal aufwallen, wiederholt dies 3 Tage nach einander, einmal des Tages, achtet dabei wohl, daß auf dem Feuer, und nachher, wenn man sie in eine irdene Schüssel anrichtet, sie immer wohl zugedeckt seyen, damit der Essig die Kraft nicht verliere. Den dritten Tag, wenn sie zum letztenmal aufgewallt, nimmt man den irdenen Hafen, in welchem man diesen Salat aufbewahren will, rangiert die Concombre Lage um Lage darein, eine Lage Concombre (aus dem Salzwasser gezogen), eine Lage Zwiebeli, eine starke Lage von nachstehendem Gewürz, und wieder eine Lage Concombre, und fährt so fort, bis alles in dem Hafen ist; dann wird der Essig heiß darüber gethan, daß er ob den Früchten zusammen gehe, und der Hafen mit einer Blatter wohl verbunden; nach Verlauf von 10 Tagen kann man diesen Salat serviren. Hier folgen die dazu gehörenden Gewürze: 1 Pfund guter Senf, für 1 Bz. Lorbeerblätter, 2 Batzen spanischen Pfeffer, 4 Batzen weißen Pfeffer, 2 Batzen schwarzen Pfeffer und 4 Batzen Nägeli.

20. Bayonnaise.

Man nimmt $1/4$ Pfund süße Butter, zerdrückt diese in einer Schüssel mit einem starken Löffel, rührt und klopft sie, bis sie wie dicke Nidlen wird, thut dann 3 rohe Eier, ein wenig Senf, Salz und Essig, und feines Olivenöl nach Belieben darein, setzt diesem noch von 4 hartgesottenen Eiern das Gelbe und 2 gehackte Enchoix hinzu, rührt dieß alles wohl und lange durch einander, bis es wie eine dicke Crême ist; dann nimmt man Reste von gebratenem Geflügel, schneidet es in kleine Stücke,

Digitized by Google

oder in Ermangelung deſſen Scheiben von einem Kälberbraten, nicht zu dünn, legt das Fleiſch ordentlich in eine Platte, thut die obige Sauce darüber, und verſtreicht ſie mit einem Löffel ſchön eben, ſie muß über das Fleiſch wohl zwei Finger breit Dicke haben; darüber nun werden, abwechſelnd, hartgeſottene Eier in Viertel geſchnitten und feſter Kopfſalat, auch in Viertel geſchnitten, gelegt, und ordentlich rangiert, und ſo aufgetragen. Wenn man die Bayonnaiſe ſervieren will, wird ſie vorerſtumgerührt wie ein Salat.

21. Eingemachte Nuß, zum Rindfleiſch zu eſſen.

Man nimmt Nuß, ehe ſie die Schaale haben (um Johannistag iſt die rechte Zeit), ſchneidet die Rinde ab, und legt ſie dann in friſches Waſſer mit 1 Handvoll Salz, und wiederholt dies alle Tage während 12—15 Tagen. Die 2 letzten Tage ändert man das Waſſer 2—3 mal täglich, und läßt das Salz weg; dann kocht man ſie im Eſſig, mit einem Bündelchen Nägeli, Zimmet und einigen Scheibchen Meerrettich; kann man mit einem Strohhalm in die Nüſſe ſtechen, ſo ſind ſie weich genug, man thut ſie alsdann in einen irdenen Hafen, dann Eſſig darüber, der ob den Nüſſen zuſammen gehen muß; der Hafen muß erſt gedeckt werden, wenn die Nüſſe kalt ſind. Sollte nach einiger Zeit der Eſſig eingetrocknet ſeyn, ſo wird friſcher heiß gemacht, und nachdem er kalt geworden, über die Nüſſe geſchüttet. Dieſelben werden ſchwarz.

22. Große Gurken einzumachen.

Man nimmt die Gurken (Kukummern), ehe ſie völlig reif und ausgewachſen ſind, ſchneidet die Schaale (Rinde) davon ab, macht die Kerne und das Schleimichte daraus, und ſchneidet oder hobelt ſie ſo dünn als

Digitized by Google

möglich, streut Salz darüber, läßt sie zugedeckt eine Stunde stehen, und preßt sie dann wohl aus, thut sie in einen glasirten oder steinernen Topf, streut weißes Pfefferpulver dazwischen, drückt sie so fest als möglich zusammen, beschwert sie, gießt scharfen Essig dazu, bis er oben zusammen gehe, verbindet den Topf wohl und bewahrt ihn an einem kühlen Ort auf.

23. Zwiebeln einzumachen.

Man nimmt kleine Zwiebeln (sogenannte Setzling-Zwiebeli), thut die äussere Schaale davon ab, und kocht sie mit Essig, ganzen Nägeli und Pfefferkörner, bis sie ordentlich weich sind, schüttet sie dann sammt dem Essig in den Topf, in dem man sie aufbewahren will, und vermacht das Gefäß erst, wenn sie ganz kalt sind.

24. Monat-Rettich-Saamen im Essig.

Man nimmt Quellwasser und löst so viel Salz darin auf, bis ein Ei auf der Oberfläche des Wassers schwimmt; dann nimmt man Rettichsaamen, der noch ganz grün seyn muß, und die Schoten (Kiefeli) in der Größe von kleinen Böhnlein, an denen man die Schnäuzchen an beiden Enden abschneidet, um ihnen ein gefälligeres Ansehen zu geben. Sind diese Rettichschoten nun so gerüstet, so werden sie in das Salzwasser gelegt, das ob denselben zusammen gehen muß und während 10 Tagen darin gelassen. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus und legt sie auf ein Tuch zum Abtrocknen. Dann nimmt man guten, weißen Weinessig, so viel es bedarf, um die Rettichschoten ganz damit zu decken. Diese werden nun in einen glasurten Hafen gethan, und Ingwer, Macis, Nägeli und spanischer Pfeffer nach Belieben dazu, und der Essig ganz heiß darüber geschüttet. Nun wird der Hafen mit einem mehrfach zusammen gelegten

Digitized by Google

Tuch bedeckt, damit der Geist des Essigs nicht zu sehr verfliege. Man läßt sie nun so zugedeckt 2 Tage stehen ohne etwas daran zu machen; nach 2 Tagen wird der Essig abgeschüttet und wieder heiß gemacht, und wie oben damit verfahren, und dieß auf gleiche Weise 3 — 4 mal wiederholt, bis die Rettichschoten eine schöne grüne Farbe bekommen. Sind sie dann gut, so wird der Hafen, wenn der Essig nicht mehr warm ist, mit einer Blatter verbunden. Man kann diesen Salat mehrere Jahre behalten, insofern man acht giebt, daß immer genugsam Essig daran sey, und nachgießt, wenn er nicht mehr ob den Schoten zusammen geht.

25. *Sauce piquante.*

Man nimmt zwei Löffel voll Capris, ein Achtel-Pfund Anchois, die geputzt werden müssen, eine kleine Handvoll Petersilie, ein wenig Schnittlauch, wer ihn liebt, und von 2 hartgesottenen Eiern das Gelbe. Dies alles wird zusammen sehr fein gehackt, mit ein wenig Fleischbrühe in einer kleinen Casserolle aufs Feuer gesetzt, und wohl verrührt, und sobald es heiß ist, angerichtet und 1 Löffel feines Olivenöl darein gerührt, und zu dem Rindfleisch serviert.

26. Citronen-Salat.

Man nimmt feine, saftige Citronen, so viel man glaubt nöthig zu haben, schneidet an jeder so viel oben ab, bis man zum Saft kommt, und schneidet dann von der übrigen Citrone schöne Scheibchen, alle in gleicher Dicke, ohngefähr wie ein Messerrücken, das unterste an jeder Citrone, wo sich kein Saft mehr findet, läßt man wie den ersten Abschnitt weg. Sind die Citronen nun alle verschnitten, so rangiert man sie in dem Saladier, in welchem man sie auftragen will, recht artig, bestreut

Digitized by Google

sie reich mit gesiebtem Zucker und gießt eine kleine Tasse voll frisches Wasser daran, deckt sie dann mit einem Teller zu, und läßt sie wenigstens 4 — 5 Stunden stehen, und begießt sie mit einem silbernen Löffel öfters mit dem Jus, das daran ist. Kann man diesen Salat schon den Abend zuvor auf solche Weise zurüsten, so ist er noch besser; er muß aber an einem kühlen Ort stehen.

27. Störzli *à l'aigre-doux.*

Man nimmt schöne, zarte Lattichstörzli, schneidet sie alle in gleicher Länge, ungefähr eines kleinen Fingers lang und zieht dann die Haut und die Fäden, so unter derselben sind, rein davon. Dann nimmt man ½ Maß Essig, ¼ Pf. Zucker und läßt die wohl geputzten Störzli darin kochen, aber nicht zu lind; dann zieht man sie heraus und läßt sie auf einer Platte erkalten, spickt sie dann mit ganzem Zimmet und mit Nägeli, läßt den gekochten Essig (der indessen in einem irdenen Hafen bei Seite gestellt wird) noch mit einem zweiten Vierling Zucker eine Viertelstunde kochen, und richtet ihn wieder an, thut die Störzli dann in ein Glas und wenn der Essig kalt ist, gießt man ihn über die Störzli und verbindet das Glas mit einer Blatter.

Ragouts und allerlei von Kalbfleisch.

1. Krügeli.

Man nimmt 3 — 4 Pfund Kalbermocken, schält die Knochen und Häute rein davon, zerschneidet ihn in kleine Stücke, die man klopft, und nachher sammt einem Stückchen Speck ganz fein hackt oder gnipt. Dann wird

Digitized by Google

das Fleisch in eine Kachel gethan, mit ein wenig fein gehackter Citronenrinde, gestoßenen Nägeli, Pfeffer und Macis und ein wenig Mayoran gewürzt (man kann auch Kapern darein thun, in diesem Fall aber die Citrone auslassen), mit 3 oder 4 Eierweiß und ein paar Löffel Nidlen verdünnt, und wohl durcheinander gerührt. Die Knochen und Häute, sobald sie abgeschnitten, werden mit 2 Maaß Wasser und einer kleinen Handvoll Salz übers Feuer gesetzt; wenn sie ordentlich ausgekocht sind, daß die Brühe bis auf 1 Maaß ungefähr eingekocht ist, so wird diese durchgerichtet, ein gutes Glas Wein beigegossen, ein paar Scheibchen Citrone, mit ein wenig ganzer Spezerei und einer ganzen Zwiebel dazu gethan, und dieß zusammen in einer Casserolle oder ehernen Topf gekocht; dann werden die Krügelchen mit 2 runden Löffeln formiert und in die siedende Brühe gethan, $1\frac{1}{2}-2$ Stunden auf gelindem Feuer gekocht; hierauf wird eines Ei's groß frischer Anken in einem Pfänni zerlassen, ein Kelli Mehl daran gerührt, und sogleich von der Brühe, so an den Krügeli ist, nach und nach darein geschüttet, und zart gerührt, bis die Sauce die gehörige Dicke hat, und ein wenig gekocht, dann abgenommen, und ein Gelbes vom Ei mit etwas geschnittener Petersilie geklopft und in die Sauce gerührt. Die Krügeli werden nun mit der Schaumkelle auf die Platte gethan, die Sauce darüber geschüttet und aufgetragen. Will man die Krügeli extra gut haben, so koche man sie in Krebsbrühe, thue das Krebsjus in die Sauce, und garniere die Platte mit den Krebsstielen; dann darf aber keine Citrone darin seyn.

2. Gefüllte Ohren.

Man nimmt Kalbs- oder Schweinsohren, schabt und reinigt sie wohl im heißen Wasser, thut sie mit halb Fleischbrühe halb Wasser auf das Feuer, und läßt sie

Digitized by Google

gelinde kochen, bis sie weich sind, zieht sie aus der Brühe und läßt sie kalt werden, nimmt dann Resten weißes Fleisch, als Kalberbraten, Huhn ꝛc., auch Milchling dazu, hackt dieses zusammen fein, würzt es mit Kräutli, Gewürz, ein wenig Salz, und netzt diese Fülle mit 1 oder 2 Eierweiß, um sie zusammen zu halten, füllt die Ohren mit dieser Fülle, bindet oder heftet sie mit Bindfaden, daß die Fülle nicht herausfalle, und kocht sie mit einer beliebigen Sauce, als Krebssauce, oder Spargelsauce mit Kräutli, oder Capris, oder richtet die Ohren zu wie Cotelettes, und serviert eine Jussauce dazu.

3. Fricando im Netz.

Man nimmt gleich viel Kalbermocken wie zu Krügelchen, und bereitet und würzt ihn auf gleiche Weise; auch ist es sehr gut, wenn ein wenig Anchois oder Häring mit dem Fleisch gehackt wird. Das Fleisch wird dann in ein Kalbernetz eingewickelt, mit Spießchen zusammen geheftet, oder vernäht in einer Casserolle oder Cloche mit Anken oder Speck verdämpft, und ringsum schön gelb glasiert, und in einer beliebigen Sauce, entweder Krebssauce oder gewöhnlicher Sauce von frischem Anken und Fleischbrühe mit Kapern, die auf die Platte rings um das Fricando geschüttet wird, aufgetragen.

4. Kalbfleisch-Fricassé oder Voressen.

Man zerschneidet einen halben Kalbermocken oder Hohrücken in Stücke, setzt diese mit ungefähr 1½ Maß Wasser und gehörig Salz übers Feuer. Wenn es verschaumt ist, wird ein gutes Glas voll Wein, eine ganze Zwiebel oder mehrere kleine Zwiebeln, 2 — 3 Citronen-Scheibchen, einige ganze Nägeli oder eine Prise Pulver und etwas Pfefferpulver dazu gethan und auf gelindem

Digitized by Google

Feuer gekocht. Ist das Fleisch weich genug, wird die Sauce mit süßem Anken und Mehl gebunden; beim Anrichten wird ein Gelbes vom Ei nach Belieben mit einem Löffel voll Essig und geschnittene Petersilie darein gerührt.

5. Milchling mit Krebssauce.

Die Milchling werden so weich gekocht, daß die Haut und die daran befindlichen Röhren davon abgezogen werden können, mit süßem Anken, Mehl und Fleischbrühe eine Sauce gemacht, mit Macis und einigen ganzen Nägeli gewürzt, und die Milchling noch ein wenig darin gekocht. Beim Anrichten läßt man Krebsbutter (oder Krebsjus) in der Sauce schmelzen, richtet sie an und garniert die Schüssel mit Krebsstielen. Will man statt der Krebssauce nur eine gewöhnliche Sauce, so nehme man frischen Anken, Mehl und gute Fleischbrühe, ½ Glas Wein, Citronen-Scheibchen, und wenn man will Morcheln oder Trüffeln, und lasse die Milchling ein wenig kochen.

6. Hirn.

Sie werden in laues Wasser gelegt und von allen daran befindlichen Häuten und Adern gereinigt; dann wird ein Kelli voll Mehl und eine kleine fein geschnittene Zwiebel im Butter schön gelb geröstet, Fleischbrühe, ein kleines Glas Wein, Citrone, Nägeli und Pfefferpulver, und wer es liebt eine Messerspitze voll Safran darein gethan; wenn die Sauce kocht, werden die Hirne einige Minuten darin gekocht, beim Anrichten der Boden der Schüssel mit gebähten Brotschnitten belegt, und die Hirne darauf angerichtet. Auch können sie, statt in einer gerösteten Sauce, in einer gewöhnlichen Sauce mit frischem Anken, Mehl, Fleischbrühe und wenig Wein, mit ganzen Zwiebeli, ohne Safran, gekocht werden.

Digitized by Google

7. Kalbsfüße mit Kräutlisauce.

Die Füße werden ganz weich gekocht, die Knochen davon gethan, jedes Stück, wärend sie noch warm und klebericht sind, in Brotbrosmen, die mit Essig gefeuchtet sind, gewälzt, oder, wenn sie kalt sind, mit Eierweiß bestrichen, ehe man sie in den Brotbrosmen wälzt, in der Tourtiere schön gelb geprägelt, eine Sauce von süssem Anken, Mehl und Fleischbrühe gemacht, geschnittene Petersilie, Schnittlauch, Kölm und Mayoran darein gethan, und beim Anrichten ein Eigelb mit einem Löffel voll Essig darein gerührt, und erst auf der Schüssel an die Füße geschüttet. Auf gleiche Weise kann auch der Kalbskopf zubereitet werden, nur mit dem Unterschied, daß der Kopf ganz gelassen wird.

8. Verdämpfter Mocken.

Das Hautige und der untere Knochen werden davon gethan. Das Fleisch wohl geklopft, in der Cloche oder Casserolle mit Anken, Speckschwarten und einem ganzen gelben Rübli verdämpft; wenn er rings um schön gelb ist, so wird das Fett abgeschüttet, etwa ¾ Maß Fleischbrühe oder Wasser, ein Glas voll Wein, einige kleine Zwiebeln oder Chalotten, Citronen-Scheibchen und einige ganze Nägeli und etwas Pfeffer daran gethan, alles zusamem gekocht, bis das Fleisch weich ist, dann die Sauce mit süßem Anken und Mehl gebunden.

9. Fricando von ungehacktem Fleisch.

Man nimmt einen halben, untern Kalbermocken, schneidet alle Häute wohl davon ab, und klopft ihn ringsum, rollt und heftet ihn mit Spießchen zusammen, und giebt ihm eine beliebige Form, spickt ihn fein mit Speck und nach Belieben mit ein wenig Anchois, thut ihn in

Digitized by Google

eine Casserolle oder Cloche mit einigen Scheibchen Speck oder Speckschwarten mit etwas Anken, einem rohen, gelben Rübli, Salz, Spezerei, einem Glas Wein und Fleischbrühe, daß es über dem Fleisch zusammengeht, läßt es etwas mehr als halb über dem Feuer einkochen, setzt es dann auf Glut, und läßt es ganz langsam kochen, bis der Fricando auf allen Seiten schön gelb und der Jus ordentlich dick ist. Wenn man ihn recht schön glasirt haben will, so thue man, wenn man ihn auf die Glut setzt, einen Löffel weißen Zucker dazu. Dieser Fricando kann nur in seinem eigenen Jus serviert werden, oder man nimmt ihn sammt dem Jus aus der Casserolle thut Blumkohl oder Zuckererbsen, oder gehackten Salat mit ein paar Löffel Fleischbrühe und ebensoviel von dem Jus darein, läßt es ein paar Minuten kochen, und richtet es rings um den Fricando an, die Gemüse müssen aber vorher gebrüht seyn; oder man macht auch eine Sauce daran von süßem Anken, Mehl, mit Nidlen zart angerührt, bis sie die gehörige Dicke hat, und thut einen Löffel Capern und ein wenig Macis darein. Auf diese Weise serviert muß der Jus am Fricando bis auf wenige Tropfen eingekocht seyn und die Sauce auf der Schüssel ringsum geschüttet werden.

10. Kalbfleisch-Plätzli.

Man nimmt Mocken, zerschneidet ihn in fingersdicke Riemen, klopft sie, und verfährt dann damit ganz wie mit dem verdämpften Mocken Nro. 8. Im Sommer können ein paar Hände voll Zuckererbsen damit gekocht werden, auch geschnitzelte Spargeln, beides ist sehr gut.

11. Thon von Kalbfleisch.

Man nimmt einen Kalbermocken, schneidet Knochen, Haut und Fett rein davon, klopft ihn wohl, thut ihn

Digitized by Google

in eine Casserolle, mit 4 Lorbeerblättern, ein wenig Salz, 2 Aestchen (branches) Rosmärin, 2 Anchois, gießt ein kleines Glas feines Olivenöl, ½ Schoppen Essig und Wasser dazu, daß es über dem Fleisch zusammen komme, deckt die Casserolle und läßt es auf der Glut kochen, bis das Fleisch weich ist, zieht es dann heraus und thut es in ein Saladier, und richtet das Jus durch die Schaumkelle; sollte noch zu viel seyn, so läßt man es vorher noch ein wenig einkochen, bis das Jus ein wenig dicker wird, nimmt dann 6 Anchois reinigt und löst sie von den Gräten, und hackt sie fein, streicht sie über das Fleisch, wie man eine Butterschnitte streicht, streut dann noch gehackte Petersilie darüber und schüttet das Jus nicht ganz warm rings um. Man kann solchen Thon 8 Tage gut behalten.

12. Gerollte Plätzlein.

Man schneidet Mocken, nachdem er von den Häuten gereinigt, in fingersdicke Plätzlein, klopft sie vorsichtig, reibt sie mit Salz, Kräuter und Gewürz, schneidet lange Riemchen Speck, oder Schinkenfett, wickelt sie in die Plätzlein und bindet sie fest, bestreut sie wohl mit Mehl und prägelt sie im Anken; hernach nimmt man Fleischbrühe, Kapris oder Anchois dazu und läßt sie langsam kochen; man kann auch eine Sauce mit dem Gelben von Eiern, Fleischbrühe und Citronensaft dazu machen.

13. Ragout von Kalberbraten.

Hat man einen Rest Braten, so zerschneide man denselben in Stücke, mache entweder eine Kräutlisauce mit Gelben vom Ei und einem Löffel Essig, oder eine gewöhnliche Sauce von frischem Anken, Mehl, ein wenig Wein und ein paar Scheibchen Citrone, oder kleinen

Digitized by Google

Zwiebeln, und lasse das Fleisch in der Sauce ¼ Stunde kochen.

14. Verdämpfte Kalberleber.

Die Leber wird in ganz laues Wasser gelegt, die Haut abgezogen und die Röhren so gut als möglich davon geschnitten, in 3 – 4 Stellen mit dem Messer tiefe Einschnitte gemacht, und Stängelchen Speck in der Dicke eines Fingers hineingestoßen, in einer Casserolle zugedeckt, mit Butter und einer Speckschwarte über schwache Glut gesetzt, die Leber öfters umgewendet, damit sie ja nicht ansitze; wenn sie auf beiden Seiten ordentlich gedämpft ist, wird Fleischbrühe mit einem guten Glas Wein, einigen kleinen Zwiebeln, oder Chalotten, fein geschnittene Citronenrinde, Nägeli, Pfeffer und Mayoran dazu gethan, alles zusammen etwa ½—¾ Stunde langsam gekocht, dann süßer Anken in einem kleinen Pfänni geschmolzen, ein gutes Kelli (oder zwei kleine) Mehl darein gerührt, die Brühe, so an der Leber ist, langsam hinzugeschüttet und zart angerührt, dann über die Leber angerichtet.

15. Leber auf andere Art.

Wenn die Haut von der Leber gezogen, wird sie in kleine Riemen geschnitten, eine Casserolle mit frischem Anken bestrichen, eine Lage Leber, eine Lage feingeschnittene Zwiebel, oder Chalotten mit Mayoran, Kölm, Pfeffer und Nägelipulver, Salz und ein wenig Mehl über alles gestreut, eine Lage süßer Ankenscheibchen, und wie oben fortgefahren, bis die Leber alle ist, auf schwacher Glut zugedeckt, eine Stunde ganz langsam gekocht, ohne darin zu rühren, dann ein paar Löffel voll Fleischbrühe und nach Belieben 1 Löffel Essig darüber geschüttet, umgerührt und angerichtet.

Digitized by Google

16. Noch andere Art.

Die Leber wird wie oben in kleine Riemen geschnitten, nach Belieben mehr oder weniger Zwiebeln in Scheibchen geschnitten, mit der Leber in heißem Anken geröstet, bis dieselbe durchgezogen ist, Pfeffer, Nägelipulver, Salz, ein paar Löffel Essig und eben so viel Fleischbrühe daran geschüttet, und sobald es kocht, angerichtet.

17. Leberkügelchen.

Eine halbe Kalberleber wird mit Schnittlauch, Petersilie, Mayoran und Kölm ganz klein gehackt, ein Löffel voll Mehl, 3 Eier, ein paar Löffel voll gute Nidlen und Salz damit vermengt, und Löffelweise in der Tourtiere, in welcher Anken heiß gemacht wird, auf beiden Seiten schön gelb geprägelt.

18. Leber-Omelette.

Ein Stück rohe Leber wird mit ein wenig Speck oder anderem Fett klein gehackt, Kräutli, ein wenig Nägeli und Muskatnuß, Salz, 2—3 Eier, ⅛ Maß Nidlen damit vermengt, dann ein Kuchen-Schüssel mit süßem Anken bestrichen, die Fülle darein gethan, dann ein wenig süßer Anken oben darauf, und im Oefeli gebacken.

19. Gebackene Leber.

Die Leber wird in fingersdicke Schnitten geschnitten, jede derselben in Mehl, mit Salz vermischt, gewälzt und im Anken gebacken; oder nur in einer Schüssel mit Anken auf beiden Seiten geprägelt.

20. Ragout von Kalberzüngli.

3—4 Kalberzüngli werden geschwellt, daß man die

Haut davon abziehen kann, der Länge nach in 2 Theile geschnitten, eine Sauce gemacht mit süßem Anken, Mehl, Fleischbrühe, einem Glas Wein, Salz, Nägeli, Pfeffer, ein paar Citronenscheibchen (auch Morcheln gehen gut, und wenn man will statt der Citrone Capern); die Zünglein werden nun in der Sauce noch ½ bis ¾ Stunde gekocht.

21. Coteletten.

Man zerschneidet einen Hohrücken den Beinen nach in Stücke, klopft das Fleisch sorgfältig, thut Brosamen mit Essig befeuchtet und etwas Gewürz dazu, wenn man will, bestreicht die Coteletten mit Eierweiß, wendet sie in den Brosamen wohl um, und bratet sie schön gelb mit ordentlich Anken. Man kann sie nach Belieben nur in ihrem eigenen Jus servieren, oder dann in einer Sauce von frischem Anken, Mehl, Fleischbrühe, 2 — 3 Gelben von Eiern und einem Löffel Essig.

22. Plattenring.

Hat man Reste von Kalberbraten, so werden die Knochen davon gethan, das Fleisch wird nun mit etwas Fett (auch Citronenrinden, wenn man will), Petersilie, Schnittlauch und Mayoran klein gehackt, Salz und ein wenig Nägeli und Pfefferpulver darein gethan, mit 2 — 3 Eier und Rideln befeuchtet, eine Kochplatte mit süßem Anken bestrichen, das Fleisch darein gethan, zu einem Ring formiert (man kann in die Mitte eine Tasse mit Wasser stellen, damit der Ring nicht zusammenläuft), und im Oefeli schön gelb gebacken, eine Sauce wie oben gemacht, und in die Mitte und ringsum geschüttet, und sogleich aufgetragen.

Digitized by Google

23. G'häck.

Allerlei Resten Braten, auch Rindfleisch, werden fein gehackt, eine kleine feingeschnittene Zwiebel mit einem Kelli Mehl mit Anken schön gelb geschweizt, das gehackte Fleisch darein gethan, mit Fleischbrühe und einem Glas Wein verdünnet, Salz, Pfeffer und Nägelipulver und eine Handvoll Rosinen dazu, und nach Belieben ein wenig Essig, nur langsam und nicht zu lange gekocht, Brotschnittli im Anken gelb gemacht, unten in die Platte rangiert und das G'häck darauf angerichtet.

24. Nierenschnitten.

Hat man Resten von Nierenbraten, so wird das Fleisch sammt den Nieren und dem Fett mit Citronenrinden, etwas Mayoran und Petersilie ganz fein gehackt, mit Salz, Nägeli, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit 2—3 Eiern und ein paar Löffel Nidlen gefeuchtet, Brotschnitten, die vorher mit Eierweiß bestrichen werden, mit dieser Fülle in der Dicke eines Fingers belegt, oben über wieder mit Eierweiß bestrichen und in Butter schön gelb gebacken.

25. Krös.

Das Krös wird, nachdem es im kalten Wasser wohl gewaschen, in einer Eisenpfanne mit einer guten Handvoll Salz über das Feuer gesetzt, beständig umgerührt und das Schleimige immer abgeschüttet, bis das Krös ganz trocken ist, dann wo möglich unter der Brunnröhre noch recht rein gewaschen und 2—3 Stunden im Wasser gekocht; wenn man will, kann man es, nachdem es gekocht, noch prägeln, ist aber ohne das auch gut. Hat man Resten von Krös, so wird es fein gehackt, eine Sauce von süßem Anken, Mehl und Nidlen gemacht,

Salz, Nägeli, Muskaten und 1 Löffel Kapris zugesetzt, das gehackte Krös darein gethan und langsam ¼ Stunde gekocht. So zubereitet kann es auch zu Fülle von kleinen Pastetchen dienen.

26. Daube von Kalb- oder Rindfleisch.

Man nimmt einen Kalbermocken, schneidet die Knochen und Häute wohl davon, klopft denselben, daß er ordentlich mürbe wird, und legt ihn 3—4 Tage in Essig, mit einigen Lorbeerblättern und etwas Pfeffer; nachher wird er mit groben Speckriemchen (die in Salz, Pfeffer und Mehl getrölt werden) gespickt, legt noch eine Handvoll Speckgeschnefel und die Lorbeerblätter aus der Beitzi auf das Fleisch, und bindet es in ein Zwecheli, thut es in eine Casserolle, oder in einen Hafen mit halb Wasser und halb Wein, aber genugsam, daß es ob dem Fleisch zusammengehe, und läßt es auf gelindem Feuer 8—10 Stunden kochen. Will man es kalt essen, so thut man es, sobald es gekocht ist, in dem Zwecheli in eine irdene Kachel, die Brühe darüber und läßt es so kalt werden, nimmt es alsdann aus der Brühe und dem Zwecheli, und legt es auf die Platte, auf der man es auftragen will. Will man es warm essen, so nimmt man es, sobald es genugsam gekocht, aus dem Zwecheli, läßt die Sauce, wenn noch zu viel ist, einkochen, und bindet sie mit frischer Butter, in Mehl gewälzt, und schüttet sie an die Daube. Will man Rindfleisch statt Kalbfleisch nehmen, so wird ein runder Mocken dazu genommen und gleich damit verfahren.

27. Ragout von Trüffeln und Morcheln.

Man nimmt Morcheln, dürre oder grüne, und Trüffeln (die Portion wird nach Belieben genommen);

Digitized by Google

die Morcheln werden gespalten, dann mit den Trüffeln in heißes Wasser gelegt und eine halbe Stunde darin gelassen, das Wasser jedoch ein paar Mal geändert. Dann wird ein wenig Speck ausgelassen, die Morcheln und Trüffeln darin fricassiert, und nachher Fleischbrühe hinzugegossen, und auf der Glut gekocht, bis sie weich sind, dann die Sauce mit ein wenig frischer in Mehl gewälzter Butter gebunden, und ein wenig feine Kräutli gegnippet und darein gethan.

28. Coteletten an der Nidlen.

Man nimmt Coteletten soviel man bedarf, schneidet die Haut davon, und schabt die Beine, klopft sie ein wenig und spickt sie mit Speck, der zu beiden Seiten hervorstehen muß, thut sie alsdann in eine Casserolle mit einem gelben Rübli, einer ganzen mit Nägeli gespickten Zwiebel, ein wenig geschabter Muskatnuß, einem Glas weißen Wein, und Fleischbrühe, daß die Casserolle wohl zur Hälfte voll ist, läßt dies zusammen auf gelindem Feuer kochen, bis die Sauce so viel eingekocht, daß nicht mehr als ein Caffeekacheli voll übrig ist, richtet sie durch das Tamis, und thut sie wieder mit ein wenig Nidlen vermischt auf das Feuer, läßt sie gelb werden, und glaciert die Coteletten damit, und trägt sie auf. Zwei Stunden sind hinreichend, sie zu kochen. Man kann auf diese Weise auch Fricando's zurichten, zu dem man dann Knochen thut und länger kocht.

29. Gute Fleischkrügeli.

Man nimmt weich gekochtes Kalbfleisch, oder Reste von Geflügel, auch Nieren gehen sehr gut dazu; das Fleisch wird sehr fein gehackt, Kräutli und Gewürz nach Belieben darunter gethan, auch ein wenig Salz; dann

Digitized by Google

rührt man es mit guter Nidlen an, daß es ziemlich naß werde, doch so, daß man mit dem Löffel Krügeli formieren kann; hierauf nimmt man 1 oder 2 ganze Eier, je nach der Portion Fleisch, so man hat, klopft sie in einem Kacheli wohl, rührt ein wenig Mehl zart darunter, und nur einige Körner Salz; dieses Taigli darf nicht zu dünn werden, und auch nicht zu dick, und muß noch fließend seyn; dann wird in einem besonderen Kacheli eine Portion fein gehackter Brotbrosmen bereit gehalten, und jedes Krügeli, wenn es mit dem Löffel formiert ist, zuerst in dem Taigli und nachher in den Brotbrosmen (Krummen) gewälzt, und auf ein Brett gelegt, bis alle fertig sind, und dann in Butter gebacken. Es geht sehr gut, wenn man ganze branches Petersilie mit backt und die Krügeli mit garniert.

30. Glacierter Kalbermocken.

Man nimmt vom Ueterli-Mocken das runde Stück schön ausgeschnitten, schält die Beine wohl davon, und klopft es tüchtig, dann werden der Knoden und die ausgeschälten Beine mit genugsam kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, der Mocken dazu gethan, und wenn es kocht, wohl verschaumt. Dann wird der Mocken wieder herausgezogen, in kaltes Wasser gelegt, und wenn er ganz kalt ist, gespickt.

In das Wasser, in dem die Beine kochen, thut man 2 gute Gläser Wein, 2 ganze Zwiebeln, ganzer Macis, Nägeli, Pfeffer, Salz, und Kräutli, und kocht nun dieß alles mit den Knoden 2 Stunden. Dann wird der Mocken wieder dazu gethan, und auf ganz gelindem Feuer gekocht bis er weich ist; hierauf wird das Jus alles durch's Tami passiert, und dasselbe bis auf ½ Schoppen in einem Pfänni wieder aufs Feuer gesetzt, und immer

Digitized by Google

gerührt, bis das Jus dick und braun ist. Dann wird der Mocken (der indessen an der Wärme behalten wird), mit dem eingekochten Jus glaciert, und von dem zurückbehaltenen Jus wird eine Sauce mit frischer Butter gemacht und mit ein wenig Wasser verdünnt, wenn das Jus zu stark ist, und dann an den Mocken geschüttet.

31. Kalbsschlegel.

Wenn der Kalbsschlegel wohl geklopft und sauber gewaschen ist, legt man ihn eine Stunde lang in Essig, reibt ihn dann mit Salz und ein wenig Pfeffer ein, und spickt ihn, übergießt ihn mit 1 Glas voll Olivenöhl, wickelt ihn ganz in ein dick mit fein gehackter Petersilie, einigen Chalotten und Citronenrinden überstreutes Kalbsnetz, thut Salz dazu, und legt ihn in eine Bratpfanne, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe neben herum, stellt ihn in einen Ofen, und läßt ihn langsam braten, begießt ihn aber während dem Braten öfters mit dem Jus, so in der Bratpfanne ist. In 2 bis 3 Stunden kann ein Schlegel von 5 bis 6 Pf. fertig seyn; dann legt man ihn auf eine Platte, thut das Netz davon, drückt ziemlich Citronensaft darüber, und belegt ihn mit Citronenscheibchen.

32. Pudding von Leber.

Man nimmt 1 Pfund Kalberleber, die gehäutelt und mit ¼ Pf. Speck fein gehackt wird; dann wird eine Prise Nägelipulver, Macis, ein wenig fein gehackte Citronenrinde, Mayoran und ein paar Löffel Nidlen mit einem Weißen vom Ei darunter gerührt, und dieß alles in ein oder zwei Kalbernetze gethan, rund formiert und mit einem Faden gebunden. Dann setzt man Speckscheibli in eine Casserolle auf Glut, thut den Pudding

Digitized by Google

darein, deckt ihn zu und läßt ihn langsam fricassieren; und wenn das Netz schön gelb ist, so wird der Pudding auf eine Platte angerichtet, der Faden fortgethan, und das Jus darum geschüttet.

Man kann eine Sauce mit Anchois dazu servieren.

33. *Pieds de St. Menouds.*

Man nimmt frische Kalbs- oder Schweinsfüße, und kocht diese mit Wasser, Fleischbrühe, 1 Glas Wein, Salz und Gewürz recht weich. Dann werden sie in 4 Theile, oder auch nur in 2, verschnitten, und heiß in feinen Brodkrummen mit gehackten Kräutli vermischt, umgewälzt und auf dem Rost, auf Papier, das mit frischer Butter wohl bestrichen wird, gebacken. Man kann heißen Jus, oder fein gehackte Kräutli, mit Senf, Oel und Essig angemacht, dazu servieren.

34. Kalbfleisch wie Don gekocht.

Man nimmt den untern Theil vom Kalbsschlegel, 4 bis 5 Pfund, klopft ihn tüchtig, spickt ihn durch und durch mit einem marinirten in Riemen geschnittenen Häring oder mit Sardellen, thut ihn hierauf auf eine Schüssel, beschwert ihn stark und stellt ihn in den Keller bis den folgenden Tag. Hernach läßt man das Fleisch in einem Hafen von Erz, mit dem gegebenen Jus und dem Abfall des Härings in ein Tuch gebunden, drei Stunden lang auf schwachem Feuer kochen, ohne es umzukehren; dann richtet man es an, läßt es erkalten und gießt feines Oel darüber, daß es davon bedeckt ist. So kann man es Wochen lang aufbehalten; will man davon servieren, so schneidet man schöne Tranches ab, ordnet sie auf eine Platte, streut Kapern darüber und begießt sie mit Oel.

Digitized by Google

35. Kalbermocken mit Nidlen.

Man nimmt ein halber Kalbermocken, schneidet die Knochen und alles Hautige davon, klopft und spickt ihn dann auf der inneren Seite, (will man ihn gar schön machen, so spickt man ihn um und um), ist dieß geschehen, so streut man über den innern gespickten Theil des Mockens ein wenig Salz und rollt ihn dann so fest wie möglich zusammen, bindet ihn mit einem Faden fest, alsdann wird etwas gesottene Butter in einer Casserolle auf Glut oder schwaches Feuer gesetzt und wenn die Butter heiß ist wird der Mocken darein gethan, die Casserolle zugedeckt und immer nur auf Glut oder gelindem Feuer, der Mocken wohl verdämpft, und bisweilen umgewendet, ist er dann schön gelb so gießt man Nidlen daran (mehr oder weniger, je nachdem das Stück Fleisch größer oder kleiner ist), und läßt dieß nun zusammen langsam kochen, die Nidlen muß aber ziemlich lange vorher dazu gethan werden ehe man den Mocken auftragen will, damit es eine schöne liirte Sauce gebe.

36. Spißli von Kalbfleisch.

Man nimmt Kalbfleisch-Mocken, schneidet alles Hautige wohl davon, dann werden dünne gevierte Plätzli davon geschnitten, so manches als man Spißli haben will, der übrige Theil des Mockens wird dann gehackt mit ein wenig Speck wie für Kalbfleischkrügeli und gleich gewürzt, und mit ein wenig Nidlen und einem Ei wohl durcheinander gerührt, dann werden die Plätzli ein's um's andere geklopft, auf jedes von dem gehackten Fleisch einen halben Löffel voll gethan, das Plätzli zusammen gerollt und ein Spißchen dadurch gesteckt, sind auf diese Weise alle gemacht, so wird in einer weiten Casserolle gesottne Butter auf gute Glut gestellt, und wenn sie heiß ist ein paar Scheib-

Digitized by Google

chen Speck darein gelegt, die Spißli darauf rangiert, ein Caffekacheli voll Waſſer und ein wenig Salz dazu gethan, die Caſſerolle zugedeckt, und läßt die Spißli nur auf Glut wohl verdämpfen und ſchön gelb glacieren, ſie müſſen bisweilen umgewendet werden, und darauf achten, daß immer genugſam Jus daran ſey, in Ermanglung deſſelben kann ein wenig Fleiſchſuppe zugegoſſen werden; ſie ſollen nur im bloßen Jus aufgetragen werden.

37. Kalber-Braten.

Nieren-Stück, der obere Mocken, und Schloßſtücki ſind die beſten Stücke zum braten; hat man Mocken oder Schloßſtücki, ſo wird derſelbe wohl geklopft, dann in die Bratſchüſſel gelegt, und zwar ſo, daß die Seite ſo auf dem Tiſch ſoll oben ſein, in der Schüſſel unten liege; dann legt man ein paar Scheibchen Speck und ein wenig friſche Butter darauf, ſtreut Salz darüber, gießt ungefähr ein Caffekacheli voll Waſſer in die Bratpfanne und thut es in das Oefeli, läßt es eine Weile darin, ohne es zu begießen, bis das Fleiſch anfängt zu dämpfen, dann wird es oft mit dem Jus, ſo in der Schüſſel iſt, begoſſen; iſt nun der Braten ein wenig gelb, ſo wird er umgewendet, noch ein wenig friſche Butter darauf gelegt, und wenn das Jus zu viel eingekocht iſt, ſo wird noch ein wenig Waſſer hinzu gethan, und fleißig begoſſen bis der Braten, und auch das Jus ſchön gelb ſind, dann wird er auf die Platte gelegt und das Jus darüber gegoſſen.

Hat man ein großes Stück Fleiſch, ſo kann man ½ Stunde vor dem Eſſen etwas Jus aus der Schüſſel nehmen, das zu allem gut zu gebrauchen iſt; dann wird aber ein wenig Waſſer nachgegoſſen, der Braten, wenn er groß iſt, muß 2 Stunden im Oefeli ſeyn, etwas weniger wenn er nicht groß iſt.

Digitized by Google

38. Gebratener Gizi-Haas.

Derselbe wird trouſſiert wie ein andrer Haas, und auch geſpickt, und 1 ½ Stunde, ehe man eſſen will, in das Oefeli gethan, und wie beim Kalbsbraten, was auf der Platte oben kommen ſoll, wird in der Bratſchüſſel unten gelegt, auch wird etwas friſche Butter und Salz darauf gethan, Waſſer weniger als zum Kalbsbraten, übrigens gleich behandelt wie dieſer; ſollte der Haas jedoch zu lind werden, ehe er gelb iſt, ſo öffne man das Schieberchen am Thürlein des Bratofens und nehme, wenn zu viel Jus iſt, ein wenig heraus, damit er ſchneller gelb werde.

39. Gebratene Kalberzüngli.

Dieſe werden zuerſt geſchwellt, dann die Haut abgezogen, und wenn ſie beinahe kalt ſind, werden ſie geſpickt, auf der Bratſchüſſel in's Oefeli gethan, ein Stücklein friſche Butter und Salz auf jedes, und ſo viel Waſſer in die Bratſchüſſel, daß der Boden überdeckt ſey, und gleich behandelt wie die obigen Braten.

40. *Thon Mariné.*

Man nimmt wo möglich ein 8 pfündiger Kalbfleiſch-Stotzen (Eckſtück) von welchem alle Haut, Fett, und Beine geſchnitten werden, dann wohl geklopft und in dünne Tranches geſchnitten, 6 bis 8 Anchois oder 2 kleine Häring, von denen die Köpfe, Schuppen und Eingeweide in ein Säckli gethan und unten in die Caſſerolle gelegt, darauf dann eine Lage Fleiſch, über dieſes einige Stücklein Anchois oder Häring, auch ein Büſchelchen Rosmarin, und verhältnißmäßig Spezerei, 3 Nelken, 3 Pfefferkörner, Macis, und ſo bis alles aufeinander geſchichtet iſt, dann ein Tiſch-Glas voll Oliven-Oel und 2

Digitized by Google

Glas nicht starken Essig darüber gegossen, und 6 bis 8 Stunden auf einem kleinen Feuer wohl zugedeckt gekocht, bis es weich und so zart ist, daß es sich mit einem Löffel ganz zerdrücken läßt; während dem Zerdrücken liest man Rosmarin und Spezerei so viel möglich heraus; — dann wird es in eine Schüssel angerichtet, und recht aufgehäuft, und gepreßt (beschwert) — von diesem starken pressen fließt Jus davon, welches man braucht um den Kopf, wenn er ganz kalt und umgestürzt ist, zu bestreichen man garniert ihn mit Petersilie.

41. *Côtelettes en papillotes.*

Die Côtelettes werden auf gewöhnliche Weise zugerüstet, indem man das Hautige vom Bein ablöst, und das Bein mit dem Messer sauber abschabt, dann wird das Fleisch von jeder Côtelette geklopft. Alsdann wird ein Resten Kalbsbraten, Huhn oder Hähneli genommen, dasselbe gehackt, und gedörrtes und gestoßenes Brod darunter gethan, auch gestoßnen Pfeffer, Salz und Kräutli damit vermengt, die Côtelettes dann ganz in feinem Olivenöl getunkt, und in der Farce getröhlt. Dann wird ein halber Bogen gewöhnliches Schreibpapier genommen, dieser halbe Bogen in Quart gelegt, dann länglicht abgerundet, die Côtelettes darein gethan, und zwar so, daß das Bein gegen die geschlossene Seite des Papiers zu liegen kommt, dann wird das Papier überschlagen, und so weit dasselbe offen ist, ein fest umschlagenes Bord gemacht, nur das Beinchen darf heraus kommen. Dann thut man frische Butter in eine Casserolle oder Tüpfi, das jedoch weit sein sollte, legt die Papiere mit den Côtelettes darein, deckt sie zu, und läßt sie während ¾ Stunden auf Kohlen kochen; sollten sie zu trocken seyn, so darf man ein wenig Wasser daran thun. Sie werden in den Papieren aufgetragen.

Digitized by Google

Allerlei Knöpflein (Kügelchen) zu Suppen und ragoûts.

1. Leber-Knöpflein.

Man nimmt ein halbes Pfund Kalbsleber, hackt sie mit Speck, ein wenig Rindermark und, wenn man will, auch Zwiebeln. Dann röstet man einen Löffel voll Mehl in Butter schön gelb; wenn es kalt ist, rührt man noch einen Löffel voll Mehl dazu, rührt dann die Leber mit Milch an, vermischt sie mit dem Mehl, schlägt zwei Eier darein, thut Pfeffer und Salz dazu und rührt alles wohl unter einander; der Taig darf nicht zu fest seyn. Nun läßt man Fleischbrühe oder Wasser siedend werden, formiert Knöpflein aus dem Taig und läßt sie ein paar Minuten aufkochen. Diese Knöpflein so wie die folgenden eignen sich vorzüglich zu Suppen.

2. Hirn-Knöpflein.

Man nimmt ein halbes Kalberhirn, wascht und häutet es; dann läßt man 2 Loth Butter zergehen, doch ja nicht heiß werden, und rührt sie so lange bis sie anfängt zu stehen, dann rührt man sie unter das Hirn, schlägt 2 Eier dazu, gießt eine Tasse Milch daran, fügt noch Salz, ein wenig Macis (Muskatblüthe) und Petersilie, fein geschnitten, hinzu, macht alles wohl unter einander, rührt Mehl dazu bis es die gehörige Dicke hat, formiert Knöpfli oder Kügelchen davon, und läßt sie eine Viertelstunde in Fleischbrühe oder Wasser kochen.

3. Kalbfleisch-Knöpflein.

Man nimmt ein halbes Pfund Kalbermocken (Unterstück), thut alles Hautige und Faserige davon, hackt

Digitized by Google

es mit ein wenig Rindermark und 2 Chalotten fein, und stößt es dann noch in einem Mörser; gießt dann siedende Milch über Milch- oder Semmelbrod und läßt es weich werden, dann drückt man es aus und rührt es unter das Fleisch, thut ein Ei, ein wenig Pfeffer und Salz, fein geschnittene Petersilie und gehackte Citronenrinde dazu, rührt alles wohl unter einander, streut Mehl darüber, vermischt es wohl mit dem Uebrigen, und verfährt damit wie mit den Vorhergehenden.

4. Butter-Knöpflein.

Man nimmt ⅛ Pfund Butter, rührt sie bis sie ganz schaumig ist, schlägt dann zwei Eier, eines nach dem andern darein, klopft es tüchtig, thut Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß dazu, rührt fein geriebenes Weißbrod und gleich viel Semmelmehl darunter, doch darf der Taig ja nicht fest seyn. Nun läßt man ihn eine Viertelstunde stehen, macht kleine Knöpflein daraus und kocht sie ein paar Minuten in siedender Fleischbrühe.

5. Weißbrod-Knöpflein.

Von einem kleinen weißen Brödchen weicht man die Krume in Fleischbrühe oder Wasser, läßt ⅛ Pf. Butter zergehen, rührt sie unter das Brod, thut 2 Eier, ein wenig Salz und Citronenrinde dazu, vermischt alles wohl, und kocht sie wie oben.

6. Gries-Knöpflein.

Man nimmt ein halb Pfund Butter, verrührt sie, schlägt 3 Eier darein, eins nach dem andern, ein wenig Salz dazu und rührt Gries darein, doch nur so viel, daß der Taig noch fast läuft, und läßt ihn eine Viertelstunde stehen. Wenn die Fleischbrühe, oder in Ermang-

Digitized by Google

lung derselben Salzwasser, kocht, legt man ein Knöpflein hinein, um zu versuchen, ob sie zusammenhalten; sollte dieß nicht der Fall seyn, so wird noch ein wenig Gries hinzugefügt.

7. Erdäpfel-Knöpflein.

Man nimmt 4 große oder 6 kleine geschwellte Erdäpfel, schält sie, und wenn sie kalt sind, reibt man sie fein, läßt 6 Loth frische Butter vergehen, rührt sie dazu, 2 ganze Eier und 2 Gelbe, in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Semmel- oder Milchbrod, 2 Löffel voll Nidlen, ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rührt alles wohl unter einander, und verfährt damit wie oben.

8. Krebs-Knöpflein.

12 kleine Krebse werden im Salzwasser gesotten, die Schwänze ausgenommen, das Fleisch gehackt, die Schaale gestoßen, in Butter geröstet, bis diese roth wird, dann durch ein Tuch gerichtet, dann wird eine Handvoll Mehl darunter gerührt, 1 — 2 Eier nebst ein wenig Salz und Macis dazu genommen und alles wohl vermischt. Der Taig darf nicht zu dünn seyn. Dann werden Knöpflein formiert und in Fleischbrühe gekocht.

Rindfleisch auf verschiedene Art zuzurüsten.

Wie dasselbe gekocht wird, weiß wohl Jedermann. Ich bemerke daher nur, daß alles Fleisch, vorzüglich aber das Rindfleisch, viel zärter wird, wenn es roh recht wohl geklopft wird; man muß es aber nie stark kochen

Digitized by Google

lassen, daher aber länger; es sollte immer 4 — 5 Stunden kochen. Das Fleisch wird schmackhaft, besonders aber die Suppe, wenn man, nachdem es verschaumt, allerlei dabei gekocht, ein paar gelbe Rübli, Lauchstängel, oder eine Zwiebel, Petersilienwurzeln, Selleriblätter oder 1 — 2 Wurzeln.

1. Gesalzenes Rindfleisch.

Man nimmt mageres Fleisch, am liebsten Mocken, klopft es wohl und läßt es einige Tage mit Salz und ein wenig Salpeter beizen (es ist besser, wenn das Fleisch beschwert wird); dann wird es ein paar Tage in den Rauch gehängt und wie anderes Rindfleisch gekocht; man kann es warm oder kalt essen. Auf gleiche Weise verfährt man mit der Zunge, wenn man sie salzen will; diese wird dann gewöhnlich mit Gallerich serviert; wenn sie weich gekocht, so wird die Haut davon abgezogen, dann in der Mitte, der Länge nach, von einander geschnitten, und so auf die Platte gelegt, daß das Zerschnittene oben kömmt.

2. Rindermaul.

Wenn das Maul wohl gereinigt ist, so wird es im Wasser recht weich gekocht (es muß wenigstens 3 — 4 Stunden kochen), dann in Riemchen geschnitten, eine Sauce von frischem Anken, Mehl und Fleischbrühe gemacht, allerlei Kräutli (oder Kapris) oder Citronen-Scheibchen darein gethan, und das Maul in der Sauce langsam eine Weile gekocht; man kann es auch kalt mit Oel und Essig, Pfeffer und Salz auftragen.

3. Plätzchen von Rindfleisch.

Man schneidet am liebsten runden Mocken in fingersdicke Schnitten, klopft sie wohl, spickt sie mit Speck,

Digitized by Google

läßt sie in der Cloche oder einer Casserolle mit gesottenem Anken, Speckschwarte, ganzen Zwiebeln oder Chalotten und einem gelben Rübli dämpfen, und auf beiden Seiten schön gelb werden, schüttet das Fett davon ab, thut ¼ Maß Fleischbrühe, ein Glas Wein, einige ganze Nägeli, Pfeffer und Salz, und wenn man will, eine Handvoll Morcheln daran, läßt es zusamen 2 Stunden kochen, und bindet die Sauce mit süßer Butter und Mehl.

4. Plätzchen anderer Art.

Man schneidet runden Mocken in ganz dünne Schnitten, klopft sie wohl und läßt sie mit Speck oder Schweinefett zugedeckt auf starker Glut schön gelb prägeln; sie müssen oft gewendet und heiß aufgetragen werden. Ist gar kein Jus daran, so werden ein paar Löffel Bratenjus daran gethan.

5. Verdämpfter saurer Mocken.

Man nimmt ein Stück runden Mocken, klopft ihn wohl, legt ihn einige Tage in Essig mit Wachholderbeeren, einem Lorbeerblatt und etwas Pfeffer, wendet ihn alle Tage um, legt ihn dann in eine Casserolle oder Cloche mit gesottener Butter, Speckschwarten, ganzen Zwiebeli und einem gelben Rübli, und läßt ihn auf guter Glut wohl zugedeckt dämpfen und ringsum schön gelb werden, gießt dann ¾ Maß Wasser und ein Glas Wein dazu, thut einige ganze Nägeli, Pfeffer und Salz, und ein paar Scheibchen Citronen daran, und kocht alles zusammen wenigstens 3 Stunden. Ist das Fleisch weich und die Sauce gehörig eingekocht, wird sie mit süßem Anken und Mehl gebunden; wenn man will, kann man auch eine Hand voll Morcheln und Zuckererbsen damit kochen.

Digitized by Google

6. Daube.

Man nimmt ein Stück von 4 — 5 Pfund Eckmocken, kopft ihn wohl, spickt ihn, wenn man will, mit grobem Speck, und beizt ihn einige Tage in Essig mit Wachholderbeeren, einem Lorbeerblatt und etwas Pfeffer, legt ihn dann mit gesottener Butter, Speckschwarten, einem Rübli, ganzen Zwiebeli, einem Büschel Petersilie, einigen ganzen Nägeli und Salz in die Cloche oder Casserolle und läßt ihn auf schwacher Glut etwa 2 Stunden dämpfen, daß er recht durchzogen werde, nimmt dann sorgfältig das Fett ab dem Jus, aber ja nur das Fett, gießt ein Glas Wein und 2 Glas Fleischbrühe daran und läßt ihn dann noch 3 — 4 Stunden auf Glut etwas stärker kochen. Ist das Jus bis an wenig eingekocht, wird er angerichtet und warm aufgetragen; auch kalt ist er gut.

7. Gebratenes Aloyau.

Ein Stück Aloyau (Hohrücken), nachdem es einige Tage in Essig gebeizt, fleissig gewendet, Wachholderbeeren und Pfeffer dazu gethan worden, wird im Ofen gebraten, in die Bratpfanne wird von der Beize geschüttet, und ist sie nicht mehr gut, frischer Essig mit ein wenig Wasser und Salz und Speckscheibchen auf das Fleisch gethan, das mit dem Essig aus der Bratpfanne fleißig begossen, und hie und da, nachdem es begossen, mit ein wenig Mehl bestäubt wird, daß es eine schöne Kruste bildet. Es muß 3 — 4 Stunden wenigstens im Ofen seyn, damit es weich und schön gelb werde; nach Belieben kann man eine Stunde vor dem Essen einige rohe beschnittene Erdäpfel in die Bratpfanne legen, dann aber muß beachtet werden, daß genugsam Jus bleibe;

Digitized by Google

die Erdäpfel werden auf der Schüssel rings um das Fleisch gethan, das Jus dazu.

8. Runder Mocken als Haas gebraten.

Ein schönes Stück runder Mocken wird wohl geklopft und 8 — 10 Tage in Essig mit Pfeffer, Lorbeerblättern und Wachholderbeeren gebeizt und alle Tage gewendet. Wenn man ihn braten will, wird er, ringsum recht gut mit Speck gespickt, in die Bratpfanne gethan, von der Beize, wenn sie noch gut, zugeschüttet, sonst aber frischer Essig und die Hälfte Wasser dazu, Salz und ein gutes Stück frischer Anken auf das Fleisch gelegt, und im Ofen gebraten. Er muß oft mit dem Essig aus der Bratpfanne begossen werden und ringsum schön gelb seyn. Ist er fast gar gebraten, so wird er nach und nach mit ⅛ Maas guter saurer Nidlen begossen, darf aber dann nicht mehr zu lang im Ofen bleiben, damit die Sauce nicht gerinne (scheide); sie muß schön gelb seyn.

9. Runder Mocken mit Citronen gebeizt.

Man klopft ein schönes Stück runden Mocken, läßt ihn mit einer Tasse Citronensaft, so viel Zucker, einem Löffel voll Nägelipulver 3 Tage beizen und kocht ihn im Wasser langsam etwa 4 Stunden, legt ihn auf ein Brett und beschwert ihn wohl, bis er ganz kalt ist. Er wird kalt aufgetragen und mit Gallerich garniert; oder nach Belieben kann eine Sauce dazu serviert werden von fein gehackten Cornichon, Böhnli aus dem Essig und Kapern, alles gehackt und wohl vermengt, mit Oel und Essig und starker Fleischbrühe angemacht und gehörig verdünnt.

10. Geprägeltes Rindfleisch.

Man schneidet gekochtes Rindfleisch so gut möglich

Digitized by Google

in schöne Schnitten, läßt in der Tourtiere gesottene Butter schmelzen, legt die Fleischschnitten hinein, eine in dünne Scheibchen geschnittene Zwiebel dazu, schüttet 1 oder 2 Löffel Fleischbrühe und Essig daran und läßt es zugedeckt auf Glut langsam prägeln, bis es auf beiden Seiten schön gelb ist. Man kann auch die Fleischschnitten mit Eierweiß bestreichen und in mit Essig gefeuchteten Brosamen wälzen; dann aber wird erst, wenn sie schön gelb geprägelt sind, ein Löffel Fleischbrühe und so viel Essig daran geschüttet, damit warm gemacht und angerichtet. Nach Belieben kann man auch Kräutli daran thun.

11. Ragout von Rindfleisch.

Man zerschneidet gekochtes Rindfleisch, schweizt je nach Belieben eine ganze oder halbe fein geschnittene Zwiebel mit 2 Kelli Mehl in gesottener Butter schön braun (die Zwiebeln müssen ein wenig später als das Mehl hinein gethan werden, weil sie geschwinder braun sind), gießt Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu, bis die Sauce die gehörige Dicke hat, thut Salz, Pfeffer und eine Prise Nägelipulver dazu und das Fleisch darein und läßt es zusammen ½ Stunde langsam kochen; man kann auch nach Belieben 1 Löffel Essig in die Sauce thun, und hat man gebratene Kastanien, so ist es recht gut, wenn man sie damit kochen läßt, sie müssen aber so viel möglich ganz bleiben.

12. Rinderzunge *en ragôut.*

Die Zunge wird geschwellt, bis die Haut gut davon abgezogen werden kann, dann der Länge nach in der Mitte von einander geschnitten, in einer Casserolle eine Sauce gemacht von süßem Anken, 2 Löffel Mehl, Fleisch-

Digitized by Google

brühe und einem Glas Wein, einige Scheibchen Citronen oder 1 Löffel voll Kapern, eine Handvoll Morcheln, Salz, Nägeli, Pfeffer und Macis dazu gethan, und die Zunge etwa eine Stunde in der Sauce gekocht. Will man die Sauce von Krebsjus machen, so läßt man Citronen und Kapern weg und garniert die Zunge auf der Schüssel mit Krebsschwänzen. Auch Kräutli-Saucen gehen gut.

13. Gebratene Zunge.

Sie wird geschwellt und die Haut davon abgezogen, die Zunge ganz gelassen, mit fein geschnittenem Speck gespickt, oder mit Speck-Scheibchen belegt, mit einem Stück frischer Butter und einem Glas Fleischbrühe in die Bratpfanne gethan, und im Ofen gebraten; sie muß oft begossen werden.

14. Rindfleisch mit Linsen.

Man nimmt ein Stück vom runden Mocken, schneidet dünne Scheibchen davon, und klopft jede Scheibe einzeln mit dem Rücken eines starken Messers recht mürbe, doch mit Sorgfalt, damit die Scheibe nicht zerfalle. Dann setzt man sie mit ein paar Speckscheibchen, einer ganzen Zwiebel, einer Peterſilwurzel und einem gelben Rübli in einer breiten Casserolle auf gelindes Feuer, und läßt sie schön gelb dämpfen, doch nicht zu weich werden. Nun treibt man weich gekochte Linsen durch ein Haarsieb, läßt in einer Casserolle gesottene Butter heiß werden, und dämpft darin ein wenig fein geschnittene Zwiebeln hellgelb, thut die durchgetriebenen Linsen dazu, salzt und würzt sie mit Muskaten, und gießt gute Fleischbrühe dazu, jedoch vorsichtig, damit die Linsen nicht flüssig werden; dann richtet man das Rindfleisch auf die Platte und rangiert die Linsen im Ring herum.

Digitized by Google

15. Rindfleisch auf italienische Manier.

Man nimmt ein schönes Stück runden Mocken, spickt denselben auf der einen Seite wie gewöhnlich mit Speck, auf der untern Seite macht man mit einem Messer Einschnitte und thut in dieselben allerlei Kräutli, als Peterssilien, Mayoran, Schnittlauch, alle fein geschnitten und mit gutem Olivenöl vermischt. Alsdann wird dieser Mocken in eine irdene Schüssel gelegt, und über Nacht an einem kühlen Ort aufbehalten. Den Tag darauf wird er im Oefeli gebraten, und während dem Braten mit frischer Butter oder Olivenöl fleißig begossen. Wenn er nun bald genug gebraten ist, so bestreut man den Braten oben über mit Brotkrumen, die mit Kräutli vermengt sind, und läßt diese auf dem Fleisch schön gelb werden, richtet dann den Braten an, und thut das Jus, das in der Bratpfanne ist, darüber. Man kann, wenn man will, mit Kräutli und dem Oel einige Anchois in die Einschnitte thun, wenn man Tags zuvor den Mocken zurüstet.

16. *Rossbiff.*

Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch vom Hohrücken, klopft es so gut man kann, ohne daß das Stück zerfalle; dann thut man es in die Bratpfanne, in welche ein gutes Caffeekacheli voll Wasser geschüttet wird. Auf das Fleisch legt man ein paar Scheibchen Speck und bestreut es mit Salz so viel nöthig, und ein wenig Pfeffer; dann wird es in den Ofen gestellt und fleißig mit dem Wasser oder Jus, das in der Bratpfanne ist, begossen. Ist das Fleisch fett, so wird von dem Fett, so ausläuft, oben ab dem Jus genommen, und ein wenig Wasser nachgegossen, daß immer genugsam Jus zum begießen bleibe. Das Fleisch muß gute 4 Stunden im Oefeli

Digitized by Google

seyn. Eine kleine Stunde vor dem Essen werden roh geschälte, mittlere Erdäpfel in die Bratpfanne rings um das Fleisch gelegt und mit dem Jus begossen, weßhalb eben genugsam Jus vorhanden seyn muß. Ist nun das Fleisch, das immer fleißig begossen wird, weich und schön braun und die Erdäpfel gelb, so wird es auf die Platte gethan, die Erdäpfel rings darum und gehörig Jus dazu, und sogleich aufgetragen.

17. *Beefsteack.*

Man nimmt, wo möglich von schönem Ochsenfleisch, ein Stück Filet, verschneidet dasselbe zu fingersdicken Tranches (Scheiben), thut das Fett davon, und klopft jede Tranche besonders mit dem Rücken eines großen Messers, bis sie durch und durch mürbe ist, ohne jedoch verschnitten zu werden. Dann wird jede dieser Tranches mit ein wenig Salz und Pfefferpulver bestreut, und dann eine auf die andere gelegt, und so in einer Schüssel ein paar Stunden lang ein wenig beschwert, dann wird eine kleine halbe Stunde vor dem Essen eine breite, eiserne Schüssel mit einem guten Stück gesottener Butter aufs Feuer gesetzt, und wenn die Butter heiß ist, so werden von den Tranches so viel darein gelegt, als neben einander Raum haben (sie dürfen nicht über einander liegen), und werden immer fleißig umgewendet, damit sie gar nicht anbrennen. Wenn man nun glaubt, sie seyen wohl durchgezogen, so macht man einen kleinen Einschnitt in die Tranches und wenn das Fleisch nicht mehr roth ist beim Einschnitt, so sind sie genug und werden sogleich auf eine warme Platte gelegt und an der Wärme behalten bis alle gut sind. Dann thut man den Jus, so in der Schüssel ist, dazu, und trägt sie schnell auf. Sie dürfen gar nicht lang ab dem Feuer seyn, ehe sie serviert werden, sonst bleiben sie nicht saftig.

Digitized by Google

18. *Beefsteack* mit Kräutli.

Man nimmt das gleiche Fleisch, verschneidet und behandelt es überhaupt ganz gleich wie das obige, nur daß man die Tranches, wenn sie geklopft sind, mit einigen Tropfen Olivenöl bestreicht; dann streut man Salz und Pfeffer darüber wie oben, und legt eben so auch eine auf die andere, und läßt sie ein wenig belästet ein paar Stunden stehen; beim prägeln werden sie auch ganz gleich behandelt, nur daß man ein Stück ganz frische Butter in die Platte legt, in der man den Befsteack auftragen will; dieselbe wird nun an die Wärme gestellt, daß die Butter schmelzt, dann streut man fein geschnittene Kräutlein darein, und legt nun die geprägelten Tranches ganz heiß darauf und serviert sie schnell.

19. Rindfleisch-Plätzchen.

Man nimmt Mocken, und zerschneidet ihn in Schnitten (doch nicht allzu dick), klopft sie mit dem Messerrücken, und bestreut sie mit einer Mischung von gestoßenem weissem Pfeffer, Salz und Mehl; dann wird der Boden einer Casserolle mit Speckschnittchen belegt, auf die Glut oder schwaches Feuer gesetzt, und wenn der Speck heiß wird, thut man die Plätzli darein, und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden, dann wird ein Glas kaltes Wasser darein gethan, eine ganze Zwiebel, einige Lorbeerblätter und ein Glas Wein, die Casserolle dann zugedeckt, und die Plätzli 2 Stunden lang auf Glut gekocht; sollte das Jus zu viel einkochen, so kann etwas Fleischsuppe zugegossen werden.

20. Gerollter Preßkopf von Rindfleisch.

Man nimmt 4 Pf. ganz dünnes Bauchstück, reibt es

Digitized by Google

mit 2 Loth Salpeter und einer guten Handvoll Salz stark ein, dann läßt man es 4 bis 5 Tage in einer Schüssel liegen, und wendet es alle Tage; alsdann wird es auf einem Brett flach gelegt und wohl geklopft, gestoßenen Pfeffer und Nägeli darüber gestreut, und nach Belieben mehr oder weniger klein geschnittene Zwiebeln, dann wird das Fleisch so fest als möglich zusammen gerollt, mit einem Bindfaden stark umwunden, und in einem Topf mit kaltem Wasser auf's Feuer gesezt, wenn es verschäumt ist, so thut man einen Büschel Petersilie, Mayoran, einige Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel, ein gelbes Rübli und Salz, nebst einem Schoppen Essig dazu, und kocht es nun auf gelindem Feuer, bis das Fleisch weich ist, dann wird es heraus genommen, zwischen 2 Bretter gelegt, und mit Steinen recht beschwert, ist das Fleisch dann ganz kalt, wird der Faden abgenommen, und das Fleisch servirt mit Essig und Oel.

21. Gesalzenes Rindfleisch.

Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch, reibt es mit gestoßenem Salpeter-Salz. Zu einem Stück Fleisch von 15 Pf. nimmt man 6 Loth Salpeter und 2 Pf. gewöhnliches Salz, thut es dann in einer Schüssel mit dem Salz in den Keller und wendet es alle Tage um, und reibt es immer, man läßt es 14 Tage, und wenn es nöthig ist, noch länger in dem Salzwasser, hängt es dann in den Rauch, ungefähr 14 Tage lang, und ehe man es kochen will, wird es 6 Stunden in kaltes Wasser gelegt, und dann wie Schinken gekocht.

22. Rindfleisch auf polnische Art.

Man nimmt ein Stück Rindermocken, wo möglich runden, 4—5 Pf., dieser wird tüchtig geklopft, aber

Digitized by Google

nicht der Breite nach, wie man es gewöhnlich thut, das Stück wird aufgestellt, und so aufrecht geklopft, dann umgewendet, aber wieder aufrecht gestellt, und auch geklopft, dann werden der Breite nach einige Einschnitte in der Mitte desselben gemacht, die durch und durch gehen müssen, aber auf beiden Seiten muß das Fleisch unverletzt bleiben. Alsdann wird eine Tasse voll, fein geriebenes Brod oder Zwieback, einige Chalottes, fein gehackt, Salz, Pfeffer, und fein geschnittene Kräutli mit einem Vierling süßer Butter schaumig verrührt, bis es wohl vermischt ist; diese Fülle wird nun in die Einschnitte des Fleisches gestrichen, deren wenigstens vier seyn müssen, stoßt es fest zusammen, thut es mit einer Tasse Wasser in eine Casserolle, und läßt es 3 bis 4 Stunden langsam dämpfen.

Schaffleisch auf verschiedene Art zuzurüsten.

1. Schaffleisch mit weißer Sauce, oder Voressen.

Man nimmt dazu Hohrücken, Nierenstück oder Brust, zerschneidet es wie für Coteletten, setzt es mit so viel Wasser, daß es darüber zusammen geht, übers Feuer, verschaumt es, thut nachher ein Glas Wein, ein paar Scheibchen Citronen, einige kleine Zwiebeln, nach Belieben eine Handvoll Weinbeeren, einige ganze Nägeli oder eine Prise Pulver und ein wenig Pfeffer dazu, läßt es langsam kochen, bis das Fleisch weich ist, und bindet

Digitized by Google

dann die Sauce mit einem Stückchen süßer Butter in Mehl gewälzt, nachdem man vorher das Fett oben ab der Brühe genommen hat. Beim Anrichten wird ein Gelbes vom Ei mit ein wenig fein geschnittener Petersilie und einem Löffel Essig in die Sauce gerührt. Hat man ziemlich viel Fleisch, so kann man Suppe davon anrichten, nachdem es bereits 1 Stunde gekocht, dann aber wird Wein, Citronen und alles Uebrige erst nachher darein gethan.

2. Verdämpftes Schaffäustchen.

Das Fäustlein wird recht gut geklopft, mit gesottener Butter, einer Speckschwarte, 1 — 2 Rübli, einigen kleinen Zwiebeln in der Cloche oder einer Casserolle wohl zugedeckt gedämpft und öfters umgewendet. Ist es auf beiden Seiten schön gelb, wird das Fett abgegossen, $^3/_4$ Maas Wasser, 1 Glas Wein, einige Scheibchen Citronen, ganze Nägeli, Salz und eine Handvoll Morcheln dazu gethan und 2 Stunden langsam gekocht. Ist das Fleisch weich, läßt man ein kleines Stück frischen Anken in einem Pfänni schmelzen, rührt eine gute Kelle Mehl darein, gießt von der Brühe, so am Fleisch ist, unter beständigem Rühren dazu, bis die Sauce die gehörige Dicke hat, läßt sie ein paar Minuten kochen, richtet das Fleisch an, und schüttet die Sauce daran. Ein Löffel gehackte Häringe in der Sauce gekocht, geht sehr gut, auch gebratene Kastanien beim Fleisch gekocht sind gut, und wer sie liebt Chalotten; dann aber werden die Zwiebeln ausgelassen und die Chalotten erst, nachdem das Fleisch 1 Stunde gekocht, hinzugethan, damit sie ganz bleiben; Kastanien und Häringe werden dann aber ausgelassen.

Digitized by Google

3. Geprägelte Schafbrust.

Sie wird in einer Casserolle mit einem Glas Wasser, ½ Glas Wein und Salz gedämpft, bis das Jus ganz eingekocht, und die Brust weich aber noch weiß ist; dann wird sie mit Eierweiß bestrichen, in Brosamen, die mit Essig gefeuchtet sind, gewälzt, in der Tourtiere mit Butter geprägelt, eine Sauce von süßer Butter, Mehl und Fleischbrühe gemacht, 2 Gelbe vom Ei, 1 Löffel Essig und Muskatnuß darein gerührt und dazu serviert.

4. Coteletten.

Coteletten von Schaffleisch werden ganz gleich wie die von Kalbfleisch zugerüstet; nur thut man gut, wenn das Fleisch nicht von einem jungen Lamm ist, wenn man sie mit einem halben Glas Wasser und eben so viel Wein in einer wohl verschlossenen Casserolle eine Stunde dämpfen läßt, und erst nachher in den Brosamen wälzt und prägelt.

5. Schafpudris.

Hat man Reste von Schafbraten, so schneidet man denselben in Stücke, macht eine gute Zwiebelnschweizi mit einem Kelli Mehl, röstet sie schön gelb, gießt Fleischbrühe und 1 Glas Wein darein, setzt etwas Gewürz oder Kräutli hinzu, wenn es beliebt, und läßt das Fleisch langsam darin kochen.

6. Schafbraten.

Er wird wie jeder andere Braten behandelt; nur wird bemerkt, daß, wenn es ein Fäustli ist, dasselbe wohl geklopft werden muß (die übrigen Stücke, als Nierenbraten, Brust ꝛc. können wegen der Knochen nicht geklopft werden). Ein Fäustli muß immer 2 Stunden im

Digitized by Google

Oefeli seyn und oft begossen werden: es wird auch gar kein Fett zugesetzt, da das Schaffleisch Fett genug hat; im Gegentheil muß, wenn das Fleisch ziemlich fett ist, davon abgenommen werden, wenn es bald gebraten ist; man muß aber dabei Sorge tragen, daß man nur das Fett oben ab dem eigentlichen Jus nehme, und dann wird etwas Wasser nachgeschüttet, wenn zu wenig Jus in der Bratpfanne ist. Ist das Fäustli halb gebraten, steckt man Salbei-Schößli hinein; nach Belieben kann man auch ½ Stunde vor dem Essen roh beschnittene Erdäpfel in die Bratpfanne legen und sie schön gelb werden lassen, und mit dem Fleisch auftragen; es muß alsdann aber mehr Jus an dem Fleisch seyn, weil die Erdäpfel dasselbe auftrocknen. Noch ist zu bemerken, daß besonders beim Schafbraten eine gute Viertelstunde vor dem Essen das Schieberlein, so sich am Thürchen des Ofens befindet, aufgethan werden muß, damit der Dampf hinaus könne, und der Braten röst werde.

7. Schaffschlegel (Schaffäustli) *à la Daube.*

Man nimmt einen Schaffschlegel, der wohl geklopft wird, spickt ihn mit ganzen Nägeli, und wenn das Fleisch nicht fett ist, mit Speck, thut ihn in eine Cloche oder Casserolle, die wohl verschließt, mit einem halben Glas sauern Wein über ein gelindes Feuer, und kocht ihn während 4 Stunden, oder noch länger, wenn er von einem alten Schaf ist, und trägt Sorge, daß der Dampf wohl dabei bleibe, nimmt alsdann alles Fett von der Sauce ab, in welche man weich geschwellte weiße Böhnli (oder Concombres in 4 Theile geschnitten und in Fleischbrühe gekocht, oder Zwiebeln in frischer Butter gelb gemacht) thut. Man kann auf diese Art alle Dauben zurichten.

Digitized by Google

8. Schafschlegel als Reh zubereitet.

Man nimmt von einem jungen Schaf einen Schlegel, schneidet das Fett und die Haut davon, klopft ihn wohl und lange, thut ihn auf einem Rost auf die Glut und läßt ihn ringsum gelb werden, thut ihn dann in guten Essig mit einer starken Prise Pfeffer und Salz, 2 Lorbeerblättern und 2 Zwiebeln, läßt ihn einige Tage darin beizen, nicht weniger als 3 Tage und nicht länger als 8 Tage, bratet ihn dann im Ofen oder am Spieß, begießt ihn fleißig mit der Beize und zuletzt mit süßer Butter.

9. Gebeiztes Schaffäustchen.

Das Fäustchen wird recht stark geklopft, in gutem Essig mit einem Lorbeerblatt, Wachholderbeeren und etwas Pfeffer 8 — 10 Tage gebeizt, wenn man es braten will mit Häring oder Anchois, und falls es nicht fett ist, mit Speck gespickt und im Ofen oder in der Cloche gebraten; in die Bratpfanne wird Wasser, und je nachdem er scharf mehr oder weniger Essig gethan und der Braten fleißig damit begossen und gewendet, daß er überall schön gelb werde. Man kann, wenn man will, wenn das Fleisch etwas mehr als halb gebraten, 4 — 6 kleine rohe Zwiebeln, und 8 — 10 beschnittene rohe Erdäpfel in die Bratpfanne legen und sie gelb werden lassen, und zum Fleisch auf die Schüssel ringsum legen.

10. Andere Art.

Man nimmt ein schönes Schaffäustli, schneidet alles Fett und Haut rein davon, klopft es wohl, daß es mürbe wird; dann nimmt man ein paar Lorbeerblätter, Salbei, Petersilie, Mayoran, hackt diese Kräuter fein, und reibt das Fäustchen überall damit, thut es dann in Essig,

Digitized by Google

die Kräuter darauf und beschwert es mit einem großen Stein, wendet es Morgens und Abends um und reibt es jedesmal wieder mit den Kräutli: es muß wenigstens 3 Tage in der Beize liegen. Wenn man es braten will, muß es mit Speck gespickt, nur langsam gebraten und fleißig mit dem Jus in der Bratpfanne begossen werden.

11. Gesalzenes Schaffäustchen.

Es wird wie oben geklopft, mit einer guten Handvoll Salz, eine Prise fein gestoßenem Salpeter recht gerieben, etwa 8—10 Tage im Salz liegen gelassen, täglich umgewendet, 2—3 Tage in Rauch gehängt, im Wasser weich gekocht und kalt aufgetragen.

12. Schaffleisch mit Rüben.

Ein beliebiges Stück Schaffleisch (am besten ist Hohrücken, Spalen oder Brust) wird mit Wasser und Salz übers Feuer gesetzt, verschaumt, und wenn das Fleisch nicht jung ist, wenigstens 1 Stunde gekocht, ehe man die Rüben dazu thut; hat man ein großes Stück Fleisch, so thut man um so mehr Wasser dazu, und kann dann Suppen davon anrichten, und nur soviel Brühe beim Fleisch lassen, als nöthig ist, um die Rüben weich zu kochen. Diese werden wie gewöhnlich in Stängelchen geschnitten, zu dem Fleisch gethan und damit gekocht, bis sie weich und eingekocht sind, das Fleisch alsdann herausgenommen, und ein halber Löffel Mehl mit kaltem Wasser zart angerührt, an die Rüben geschüttet, und nur einmal umgerührt, dann mit dem Fleisch aufgetragen.

13. Schaffleisch mit Reis.

Ein Schaffäustlein wird wohl geklopft, mit 2—3

Digitized by Google

Maas Wasser und Salz übers Feuer gesetzt, wenn es verschaumt, wird ½ Pf. Reis, ein Glas Wein, ein paar ganze Nägeli, und nach Belieben ein Lauchstängel dazu gethan und gekocht, bis das Fleisch weich ist, dann angerichtet, mit der Schaumkelle Reis heraus genommen und auf der Schüssel um das Fleisch herum gethan und das übrige als Suppe gebraucht. Man kann auch Haberkernen oder Linsen statt Reis dazu thun.

14. Cassole.

Man nimmt Reis und Linsen, jeder Art ungefähr gleich viel, schwellt es besonders im Wasser, nur wenig, thut unten in eine irdene Casserolle eine Lage Linsen mit ein wenig Salz, eine Lage Reis und Salz, dann rangiert man Schaf-Coteletten, die wohl geklopft seyn müssen, ordentlich auf das Reis, thut wieder etwas Salz und eine Lage Reis und eine Lage Linsen, wie zuerst, und so viel Fleischbrühe dazu, als man nöthig glaubt, daß Reis und Linsen weich werden, deckt es zu und stellt es mit dem Brot in Ofen, und läßt es zugedeckt so lange als das Brot darin, deckt es dann ab und läßt es noch so lange im Ofen, bis oben über eine harte Kruste ist.

15. Cassole anderer Art.

Hat man allerlei Resten von Fleisch, Schaf-, Kalb-, Schweinefleisch, Geflügel, Wildprett, so schneidet man es in dünne Schnittchen, schwellt Reis in Fleischbrühe mit Salz, nur wenig, bestreicht eine Kochplatte mit süsser Butter, thut eine Lage Reis darein, rangiert dann das Fleisch wohl, bedeckt es wieder mit Reis und legt Butter oben darauf, setzt ein paar Löffel Fleischbrühe bei und backt es im Ofen.

Digitized by Google

16. Cassole *en ragoût.*

Man kocht Reis in Fleischbrühe ziemlich weich, bestreicht eine tiefe Schüssel mit süßer Butter, würzt das Reis mit Muskatnuß und Salz, belegt damit den Boden und die Wände der Schüssel etwas mehr als fingersdick, füllt sie dann mit fricassierten Hähnelein oder Tauben, Milchling oder anderem beliebigem gekochtem Fleisch, bedeckt es wieder mit Reis, bindet die Schüssel in ein Tuch recht fest und kocht es so eine halbe Stunde in Fleischbrühe, die darob zusammen gehen muß, läßt es kalt werden, und wendet es auf eine Schüssel um, garniert es mit Krebsstielen und macht eine Krebssauce daran.

17. Gefüllte Schafbrust.

Man nimmt allerlei Kräutli, als Peterssilie, Schnittlauch, Mayoran, schneidet sie fein, und mischt sie mit ein wenig Pfefferpulver, Muskaten und Salz, unter eine kleine Tasse voll Brotkrumen. Dann werden 4 ganze wohl geklopfte Eier, und eine kleine Tasse voll gute Nidlen darunter gerührt, und dieß zusammen aufs Feuer gesetzt, und wie eine Creme immer gerührt, daß es nicht scheide. Sobald es dick wird, so richtet man diese Farce an; alsdann wird von einer Schafbrust die obere Haut gelöst, und mit dieser Farce gefüllt, dann die Haut zugenäht, und die Brust im Wasser mit einer ganzen Zwiebel und einem Glas Wein gekocht, bis sie weich genug ist, daß man die langen Beine oder Rippen herausziehen kann. Dann wird die Brust über Glut auf den Rost gelegt, mit frischer Butter ein wenig gesalbet, und wenn sie röst ist und ein wenig gelb, aufgetragen, und eine Capernsauce dazu serviert.

Digitized by Google

18. Schafschlegel wie Wildpret.

Wenn der Schlegel sauber gewaschen ist, häutelt man ihn ab, klopft ihn stark, reibt ihn mit Salz ein, gießt heiß gemachten Essig darüber, läßt ihn über Nacht liegen, überstreicht ihn dann mit einem Stück frischer Kalbsleber oder Lammsblut, hält ihn ein wenig an's Feuer, damit es trocknet, legt ihn wieder 5 — 6 Tage in Essig, wascht ihn dann aus diesem heraus, reibt ihn stark mit Salz ein und spickt ihn recht schön mit Speck, legt ihn hernach in eine Bratpfanne, thut ½ Trinkglas voll Essig, etliche zerdrückte Wachholderbeeren, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einen Citronenschnitz, gelbe Rüben, Petersilie, etwas Mayoran und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, stellt ihn in Ofen, läßt ihn recht schön gelb braten, und begießt ihn während dem Braten sehr fleißig mit der Brühe. Wenn er bald ausgebraten ist, verrührt man 2 Eßlöffel voll sauren Rahm und gießt ihn über den Schlegel, läßt diesen noch eine starke halbe Stunde lang fortbraten begießt ihn aber fleißig, nimmt ihn dann heraus, legt ihn auf eine Platte, gießt ein wenig Citronensaft darüber, schüttet die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber, und belegt ihn mit Citronenscheibchen.

19. Schaffäustli mit Nideln.

Man nimmt ein Schaffäustli, wo möglich mit dem Schwänzchen, und läßt das Bein ein wenig vorstehen, damit wenn es fertig gebraten ist, man es mit einem geschnittenen Papier garnieren kann. Nun wird vorerst alles Fett sauber weg geschnitten, das Fäustchen dann mit etwas weniger als einer halben Maas Wasser, einer halben Maas rothen Wein und Salz in einer gutschliessenden Casserolle oder Cloche über gelindes Feuer

Digitized by Google

gesetzt, und läßt das Fleisch im ganzen 4 Stunden langsam verdämpfen. Eine Viertelstunde bevor man es anrichten will, wird alles Fett rein abgeschüttet, und dann ¼ Maas Nidlen daran gegossen, und zusammen noch eine Viertelstunde langsam gekocht.

Geflügel *en ragoût.*

1. Enten, verdämpft.

Die Enten werden trocken sorgfältig gerupft, und Sorge getragen, daß die Haut nicht verletzt werde; sind die Federn alle rein davon, werden sie einige Mal über starke Flammen gehalten, damit das Flaumichte, welches man nicht rein ausziehen kann, abbrenne; dieß muß aber geschwind gethan werden, damit mit den kleinen Federchen nicht auch die Haut abbrenne. Dann wird die Ente mit trockenem Krüsch wohl abgerieben und nachher in heißem Wasser wohl gewaschen, und die allenfalls noch daran befindlichen Stuffeln und Federwurzeln wohl ausgezogen, der Kopf von der Ente abgeschnitten, die Füße desgleichen, dann unter dem einen Schenkel ein Schnitt gemacht, so wenig groß wie möglich, das Eingeweide da herausgenommen, und nachher die Ente mit kaltem Wasser inwendig und aussen wohl gewaschen und trouſsiert (das Eingeweide wird nicht gebraucht). Dann werden die Enten mit Butter, Speckschwarten, Salz und 1–2 gelben Rübli in eine Casserolle oder Cloche gethan, auf der Glut gedämpft und schön gelb gemacht; hierauf gießt man Fleischbrühe, ein gutes Glas rothen oder weißen Wein dazu, nebst einigen ganzen Nägeli, ein paar Blättchen Macis, Citronen- oder bitteren Pommeranzen-

Digitized by Google

scheibchen, einigen kleinen Zwiebeln und einer Handvoll Morcheln, und läßt sie langsam 2 Stunden kochen; ein guter Löffel gehackte Häring oder Anchois dazu geht vorzüglich gut, diese müssen aber erst eine halbe Stunde vor dem Essen hinzu gethan werden. Sind die Enten weich, wird die Sauce mit süßer Butter und Mehl gebunden; es muß Sorge getragen werden, daß genugsam Sauce sey, und ist sie etwa zu stark eingekocht, wird zu rechter Zeit Fleischbrühe nachgegossen.

2. Schnepfen-Salmi.

Die Schnepfen werden an einem kühlen Ort aufgehangen, und so lange in den Federn gelassen, bis sie reif sind, d. h. die Augen müssen trüb werden und der Schnepf nahe daran seyn Geruch zu bekommen. Dann werden sie sorgfältig gerupft (es versteht sich trocken), und jedes kleine Federchen rein davon gethan und nur mit kaltem Wasser sorgfältig abgewaschen, Kopf und Füße werden daran gelassen, das Eingeweide auch nicht daraus genommen, und der Schnepf nur trouſsirt. Dann wird zu jedem Schnepf eine Brodschnitte (nicht zu dick) genommen, dieselben mit süßer Butter ordentlich bestrichen und unter jeden Schnepf eine solche Schnitte in die Bratschüssel gelegt, Salz darauf gestreut und ins Oefeli gethan, in die Bratschüssel wird höchstens 2—3 Löffel Wasser geschüttet, die Schnepfen mit der geschmolzenen Butter fleißig begossen, und so lange im Oefeli gelassen, bis das Eingeweide wenigstens zum Theil auf die Schnitten läuft, und die Schnepfen anfangen voneinander zu fallen. Dann werden sie herausgenommen, in 4 Theile ordentlich zerschnitten, doch so, daß Hals und Schnabel nicht durchschnitten werden und an dem einen Flügel bleiben; das Eingeweide, so noch hinausfällt, wird mit dem auf den Schnitten, das dazu genommen wird, sorgfältig aufbe-

Digitized by Google

halten. Dann wird in einer Casserolle mit gesottener Butter, fein geschnittenen Zwiebeln und einem starken Kelli voll Mehl eine schöne, ziemlich gelbe Schweize gemacht, Fleischbrühe darein gethan und zart damit angerührt und verdünnt, dann ein Glas rother Wein beigesetzt sammt Pfeffer, Nägelipulver und Muskatnuß, auch 2—3 kleine ganze Zwiebeln, und die zerschnittenen Schnepfen darein gethan. Nun wird das zurückbehaltene Eingeweide genommen, in dem Mörser wohl zerstoßen und nachher noch gehackt mit einem Löffel Capern und etwas mehr Anchois, bis alles recht fein ist, und zu den Schnepfen gethan und zusammen gekocht, bis die Schnepfen weich sind; wenn die Sauce zu viel eingekocht oder zu dick ist, wird Fleischbrühe nachgegossen. Will man sie auftragen, so nimmt man die Brodschnitten, die unter den Schnepfen waren, macht sie in der Bratschüssel gelb (wenn sie es nicht schon sind), legt sie unten in die Platte und richtet das Salmi darauf an.

4. Hähneli-Fricasse.

Die Hähneli sollten, wie alles Geflügel, 24 Stunden in den Federn liegen; erlaubt die Zeit dieß nicht, so lasse man sie wenigstens in den Federn kalt werden. Dann werden sie sauber gerupft, trocken, oder wenn man will, durch nicht ganz kochendes Wasser gezogen, das aber nicht zu heiß seyn darf, weil sich sonst die Haut sammt den Federn ablöst. Sind sie sauber gerupft, so werden sie ausgenommen, in 4 Theile zerschnitten, mit frischer Butter in eine Casserolle gethan, zugedeckt, auf guter Glut etwa eine halbe Stunde gedämpft, bisweilen gewendet, dann ungefähr ¼ Maas Fleischbrühe, ein Glas Wein, einige Scheibchen Citronen, ganze Nägeli, ein paar Blättchen Macis, und wenn man will, eine Handvoll Morcheln oder Trüffeln dazu gethan, alles eine

Digitized by Google

gute Stunde langsam gekocht, die Sauce mit frischer Butter und Mehl gebunden, und beim Anrichten 1 Gelbes vom Ei mit etwas Petersilie in die Sauce gerührt; man kann auch eine Krebssauce daran machen.

4. Hähneli mit Zuckererbsen.

Wenn die Hähneli gerupft, geputzt und ausgenommen sind, werden sie in 4 Theile zerschnitten, mit Zuckererbsen, frischer Butter (eines Ei's groß), guter Fleischbrühe und einem Büschel feiner Kräuter auf die Glut gethan und gelinde gekocht, bis Hähneli und Erbsen weich genug und die Brühe bis auf Weniges eingekocht ist, die dann mit frischer Butter und dem Gelben von 2 Eiern gebunden wird; beim Anrichten thut man noch Zucker hinzu, will man aber nicht Zucker, so setzt man beim Kochen Salz hinzu.

5. Huhn mit Zuckererbsen.

Man kocht ein Huhn mit halb Wasser und halb Fleischbrühe, nimmt eine ordentliche Portion Zuckererbs, die man in 2 Theile theilt, läßt den einen Theil mit Petersilie und einer Zwiebel schwellen, bis sie recht weich sind, richtet sie durch ein Tamis, so auch weiße Brodkrummen in Fleischbrühe geweicht, und vermengt sie mit den durchgerichteten Erbsen, nimmt dann die andere Hälfte der Erbsen, und dämpft sie mit zerlassenem Speck, läßt sie mit Fleischbrühe, geschnittener Petersilie, etwas Muskatnuß, Zucker und Salz (wenn die Fleischbrühe nicht genugsam gesalzen ist) kochen, bis sie weich sind, und thut ein wenig vorher, ehe man sie anrichten will, die durchs Tamis gerichteten dazu, mit einem Stück frischer Butter im Mehl gewälzt, und serviert das Huhn auf den Erbsen.

Digitized by Google

6. Gefüllte Hähneli am Blumkohl.

Man nimmt die Mägen, Herz und Leber der Hähneli, Kalbermilchling und etwas Rindermark dazu, hackt dieß zusammen mit Kräutli recht fein, und dämpft diese Fülle ein wenig mit frischer Butter, füllt die Hähneli damit, umwickelt sie mit Speckscheiben und Papier und bratet sie in einem heißen Ofen schnell, und serviert sie auf Blumkohl, der am Jus und frischer Butter gekocht ist. Es versteht sich, daß Speck und Papier von den Hähneli abgelöst wird, ehe man sie aufträgt.

7. Tauben *en ragout.*

Wenn die Tauben sauber gerupft, ausgenommen und trouſſiert sind, werden sie in einer Casserolle auf Glut mit Butter und Speckschwarten gedämpft, und ein wenig gelb gemacht, dann wird Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu gegossen, einige Scheibchen Citronen, Nägeli und Pfeffer, ganz oder in Pulver, Salz und eine Handvoll Morcheln dazu gethan, alles zusammen langsam gekocht, bis die Tauben weich sind, und die Sauce kurz vor dem Auftragen mit frischer Butter und Mehl gebunden. Man kann sie auch gleich zubereiten, wie die verdämpften Enten; sind es aber Wildtauben, so müssen sie vorher 2—3 Tage in Essig gebeizt werden.

8. Krägli-Mägli von Gans.

So nennt man die Flügel, Hals, Füße und Eingeweide, als Magen, Leber und Herz der Gans (der Magen muß von einander geschnitten und die dicke lederartige Haut abgezogen werden). Dieses alles wird mit Wasser und Salz übers Feuer gesetzt (nur die Leber wird ausgelassen und erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten dazu gethan) und wenn es kocht, abgeschaumt,

Digitized by Google

dann ein Glas Wein, 2 kleine Zwiebeln, 2 Citronen- oder Pommeranzenscheibchen, Nägeli und Pfefferpulver dazu gethan und etwa 2 Stunden auf gutem Feuer gekocht, dann 2 Hände voll in Butter braun geröstete Brodbröcklein und so viel man will gebratene Kastanien darein gethan, die Sauce mit süßer Butter und Mehl gebunden und noch ¼ Stunde langsam gekocht und dann aufgetragen.

9. Capilotade von gebratener Gans.

Man nimmt alle Resten einer gebratenen Gans, zerschneidet die Carcasse in Stücke, macht eine Sauce von süßer Butter, 2 kleinen Löffeln Mehl, Fleischbrühe, einem Glas Wein, Nägeli, Pfefferpulver, Salz, Citronen- oder Pommeranzenscheibchen, gebratenen Kastanien (wenn man hat), thut die Gans darein und läßt alles zusammen eine gute halbe Stunde kochen; kurz vor dem Auftragen thut man noch geröstete Brodbröckli dazu.

10. Schnepfen-Salmi auf andere Art als Nr. 2 angezeigt.

3 Stunden bevor man speisen will, thut man ein Stück frische Butter in eine Casserolle auf gelindes Feuer oder auf Glut; und wenn die Butter geschmolzen ist, so thut man die Schnepfen, die sauber gerupft, aber nicht ausgenommen werden, ganz darein, deckt sie zu, und wendet sie bisweilen um, daß sie nicht anbrennen. Wenn sie sich dann öffnen, so nimmt man sie heraus und nimmt alles Eingeweide ꝛc. heraus, legt sie dann wieder in die Butter, und läßt sie langsam kochen, 1 Stunde, nachdem man die Schnepfen zu kochen angefangen hat, thut man eine Kelle Mehl, ein wenig gehackte Zwiebeln und Citronen in die Butter, zu 2 Schnepfen einen Schoppen

Digitized by Google

rothen Wein, und Fleischbrühe, und kocht sie nun, bis sie weich sind. Etwa eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten thut man auch die Eingeweide fein gehackt dazu, schneidet die Schnepfe in 4 Theile und legt sie wieder in die Sauce. Man richtet sie über geröstete Brodschnitten an, deckt sie noch ein wenig zu, und trägt sie auf.

11. Wilde Enten.

Wenn die Enten geputzt, gewaschen, und recht sauber gereinigt und trousiert sind, legt man sie mit ein paar Scheibchen Speck, 1 ganze Zwiebel, Petersilie, ein paar gelben Rübli, 2 Citronenscheibchen und einem Lorbeerblatt in eine Casserolle, thut ½ Glas voll Wein, einige Eßlöffel voll Essig und ein wenig Fleischbrühe dazu, und setzt dieß zusammen auf gute Glut, und läßt die Enten dämpfen und schön gelb braten. Dann röstet man 2 Eßlöffel voll Mehl in heiß gemachtem Schmalz schön dunkelgelb, gießt lauwarme Fleischbrühe daran, schüttet es mit einem Glas voll rothen Wein an die Enten, und läßt sie noch eine gute halbe Stunde langsam fortkochen. Vor dem Anrichten drückt man noch den Saft von einer kleinen Citrone daran, auch kann man einen Eßlöffel voll Capern an die Sauce thun. Wenn die Wildenten nicht jung sind, müssen sie gut 1½ Stunde kochen.

12. Gans mit Kastanien.

Man läßt die Gans, wenn sie ausgenommen und gewaschen ist, in einer Cloche oder Casserolle in frischer Butter heiß werden, streut dann ein wenig Mehl darüber, thut 2 Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, Pfeffer, Nägeli und Salz, nebst einem Glas Wein, Fleischbrühe

Digitized by Google

und Waſſer daran, daß es ob der Gans zuſammen gehe, deckt ſie dann zu, und kocht ſie auf gelindem Feuer oder Glut, bis ſie weich iſt und die Sauce gehörig eingekocht; das Fett muß fleißig oben abgenommen werden. Die Kaſtanien ſchwellt man, löst die Haut rein ab, und thut ſie eine Viertelſtunde, ehe man die Gans anrichten will, daran. Hat man keine Kaſtanien, ſo kann man die Leber rein gehackt daran thun, auch Trüffeln gehen gut.

13. Junge Hühner mit Jus.

Dieſe werden, nachdem ſie in den Federn erkaltet, ſauber geputzt, ausgenommen, gewaſchen und trouſſirt, der Magen gereinigt, die Galle an der Leber weggeſchnitten, und Magen, Herz und Leber auf die Seite gethan; dann wird ein ſtarker Eßlöffel voll Rindermark in einer Caſſerolle auf guter Glut geſchmolzen, ein Eßlöffel voll Mehl darein gethan und ſchön dunkelgelb geröſtet, gießt dann gutes Jus, ſo viel man zur Sauce nöthig hat, daran, thut eine mit Nägeli beſteckte Zwiebel und etwas Citronenſchale dazu; man läßt die Sauce ſo lange kochen, bis ſie den Mehlgeſchmack verloren hat. Die Hühnchen werden in guter Fleiſchbrühe langſam gekocht, damit ſie ſchön weiß bleiben. Indeſſen wird Magen, Herz und Leber ganz fein gehackt, Salz und ein wenig Gewürz darunter gemiſcht, und dieß auf dünne Brodſchnittchen gethan, die mit friſcher Butter beſtrichen ſind, dann werden ſie in einem Eßlöffel in ganz wenig heiße Butter gelegt, zugedeckt, und auf Glut gedämpft bis die Schnitten ein wenig gelb ſind; dann thut man ſie auf eine Platte, die Hühnchen darauf, auf die man ein wenig Citronenſaft gießt, und dann die Sauce (die nicht zu dick ſeyn darf) mit Sorgfalt rings um dieſelben geſchüttet, damit die Hühnchen ſchön weiß in der braunen Sauce liegen.

Digitized by Google

14. Huhn im Dampf.

Ein altes Huhn wird gestochen und im Keller 24 Stunden in die Erde begraben, damit es recht mürbe werde; dann brüht man es mit siedendem Wasser; putzt und wascht es sauber, nimmt das Eingeweide heraus, wascht es etliche mal aus frischem Wasser, trousiert es und reibt es mit Salz ein, thut ein paar Scheibchen Speck in eine Casserolle oder Topf, legt das Huhn darauf sammt einer mit Nägeli besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einem gelben Rübli und einem Büschel zusammen gebundener Petersilie, gießt so viel kaltes Wasser daran, daß es über dem Huhn zusammen geht, deckt den Topf zu, und läßt das Huhn auf gelindem Feuer so lange kochen, bis das Wasser eingekocht und das Huhn weich ist; dann nimmt man schöne Nudeln, schwellt sie in gesalzenem Wasser, und läßt dasselbe wieder sauber davon ablaufen, und wenn das Huhn schön gelb ist, legt man die Nudeln neben herum in den Topf, läßt sie sammt dem Huhn langsam dämpfen, schüttelt die Nudeln aber öfters auf, damit sie nicht knollig werden. Dann werden noch etliche Löffel voll heiße Fleischbrühe daran gegossen; man richtet das Huhn auf eine Platte und die Nudeln neben herum, thut aber die Wurzeln und Zwiebeln davon.

Gebratenes Geflügel.

1. Gebratene Gans.

Hat man die Gans in den Federn, wird gleich damit verfahren wie beim Rupfen und Reinigen der Enten,

Digitized by Google

nur mit dem Unterschied, daß der Gans die Flügel ganz nahe am Körper abgeschlagen werden. Das Ausnehmen des Eingeweides geschieht auf gleiche Weise wie bei den Enten, das Fett, so an den Därmen ist, wird sorgfältig abgelöst, die Gans recht rein in- und auswendig mit kaltem Wasser gewaschen, in die Bratpfanne gelegt, Salz darauf gestreut, ordentlich Wasser in die Bratpfanne, in die man zugleich das Fett von den Därmen legen kann, das aber auch durchs Wasser gezogen wird, dann in den Ofen gethan, fleißig begossen, das ausgebratene Fett nach und nach mit einem Löffel sorgfältig oben ab dem Wasser genommen und aufbehalten, da es das beste Fett, besonders zu saurem Kabis, Erdäpfel-Rost und zu Kalberbraten ist. Wenn die Gans halb gebraten ist, wird sie über die Brust hin mit ganzen Nägeli und kleinen Stücklein ganzem Zimmet gespickt, und mit fleissigem Begießen fortgefahren. Beim Abnehmen des Fetts wird hin und wieder Wasser in die Bratpfanne nachgegossen; eine halbe Stunde vor dem Auftragen wird das Schieberli am Ofenthürchen geöffnet, damit die Haut schön röst werde; die Gans muß immer 2 volle Stunden im Ofen seyn, und rings um schön gelb werden. Glaubt man eine alte Gans zu haben, so thue man ihr, ehe man sie in Ofen thut, ein gewöhnliches Trinkglas in den Leib.

Nach Belieben kann man die Gans vor dem Braten mit Kastanien füllen, was gut ist, aber dann verliert man beinahe alles Fett.

2. Sauce zu gebratener Gans.

Man macht eine Creme von dünner Nidlen, Zucker und Eiern, und einer guten Handvoll gestoßenen Mandeln, bäht dünne Brodschnitten von weißem Brod auf Glut schön gelb, tunkt sie in das heiße Gansfett, legt

ſie oben auf die Creme, beſtreut ſie mit Zucker und Zimmet, und ſerviert ſie zur Gans.

3. Gebratene Enten.

Dieſe werden ganz den Gänſen gleich behandelt, nur werden die Flügel nicht abgeſchnitten, auch dürfen ſie weniger lang braten, und ſelten ſind ſie ſo fett, daß von denſelben abgeſchüttet werden kann.

4. Gebratene Hähneli.

Dieſelben ſollten, wie früher bemerkt, nachdem ſie getödtet, 24 Stunden in den Federn hängen, wenigſtens ſo lange, bis ſie ganz kalt geworden. Dann rupft man ſie ſorgfältig trocken, oder nachdem ſie einige Mal durch heißes Waſſer gezogen, das jedoch nicht ganz kochend ſey darf, damit die Haut nicht blöde werde und beim Rupfen Riſſe bekomme. Sind ſie ſorgfältig gerupft, werden ſie ausgenommen und trouſſiert, und ſind die Hähneli nicht ganz klein und jung, iſt es ſehr gut, wenn man ſie in ſiedender Fleiſch- oder Schinkenbrühe ein wenig überſchwellt, es dürfen aber nicht mehr als 2—3 Wälle darüber gehen, dann läßt man ſie kalten und ſpickt ſie reichlich mit fein geſchnittenem Speck, legt ſie auf ein kleines Röſtli in die Bratſchüſſel, ſtreut Salz darüber und gießt ein wenig Waſſer in die Bratpfanne, und bratet ſie im Oefeli. Sie müſſen fleißig begoſſen werden, und nachdem dieß ein paar Mal geſchehen, lege man noch ein Stück friſche Butter dazu, und fahre mit fleißigem Begießen fort. Sie müſſen ſchön gelb ſeyn und nicht in allzuſtarker Hitze braten, damit ſie nicht Blattern werfen; 1 Stunde im Ofen iſt für Hähneli hinlänglich, auch etwas weniger, wenn ſie ganz jung und klein ſind.

Digitized by Google

5. Gebratene Tauben.

Die Tauben werden trocken gerupft, der noch zurückgebliebene Flaum über heller Flamme einige Mal durchgezogen, daß er abbrenne, (doch darf die Haut an der Taube nicht anbrennen), dann mit trockenem Krüsch wohl gerieben in kaltem Wasser gewaschen, ausgenommen und trouſſiert, und das Eingeweide, als Magen, Leber und Herz bei Seite gelegt. Die Tauben werden über die Brust mit fein geschnittenem Speck gespickt, oder dünne Schnittchen Speck, die gehickt werden, über die Brust gelegt, mit Salz bestreut, und nachdem ein wenig Wasser in die Bratpfanne gethan worden, im Oefeli gebraten, wie jeder Braten fleißig begossen und nicht länger als 1 Stunde gebraten. Das Eingeweide wird fein gehackt mit Mayoran, Kölm und ein wenig Nägelipulver gewürzt, eine Prise Salz und eine gute Messerspitze voll Mehl damit vermengt und die Farce, eines Messerrückens dick, auf dünne, mit süßer Butter wohl bestrichene, Brotschnitten gestrichen, die Schnitten in der Tourtiere geprägelt und auf die Schüssel unter die Tauben gelegt.

6. Gebratener welscher Hahn.

Welschhahn oder Huhn müssen immer trocken gerupft werden, und das mit großer Sorgfalt, daß die Haut nicht Risse bekomme. Ist er ganz rein gerupft, wird unter dem einen Schenkel ein Schnitt gemacht, nicht größer, als nöthig, um das Eingeweide auszunehmen, was sorgfältig geschehen muß, um die Oeffnung nicht zu vergrößern. Ist alles rein heraus, wird auf der einen Seite am Kropf auch ein Schnitt gemacht, doch so viel möglich nur durch die obere Haut; der Kropf kann dann auf diese Weise mit seiner Haut ganz herausgeschält werden, die obere Haut darf aber nicht weiter verletzt werden, als was durch den Schnitt geschehen; nebst dem

Digitized by Google

Kropf soll auch der Schluck und Krossen ausgezogen werden. Ist dieß alles geschehen, wird der Hahn mit kaltem Wasser innen und auswendig sauber gewaschen, und die leere Haut am Hals, worin der Kropf gelegen, mit überschwellten, und von der Schale und Haut gereinigten Kastanien ausgefüllt, so viel als die Haut fassen kann; oder aber es wird Leber, Herz und Magen (welcher letztere aufgeschnitten, von der dicken lederartigen Haut und was darin ist, gereinigt, und ein wenig geschwellt, wird), mit einem Milchling, oder einem Stück kalten Braten fein gehackt, oder auch mit in Milch geweichter Semmel wohl vermengt, Kräutli, etwas Gewürz und ein Ei dazu gethan, dieß alles wohl durcheinander gerührt, und die Haut, wo der Kropf lag, mit der Fülle angefüllt und zusammengenäht. Dann wird der Hahn trouſſiert (die Schenkel werden mit einem Spißli oder Faden zusammen gehalten, daß die Oeffnung des Ausnehmens nicht sichtbar wird), mit Sorgfalt in die Bratschüssel gelegt, Wasser darein gethan, Salz darüber gestreut und im Ofen gebraten, nicht in allzustarker Hitze, damit die Haut nicht Blattern werfe; er muß fleißig begossen werden und wohl 2 Stunden im Ofen seyn. Man kann ihn auf der Platte mit Brunnkressich garnieren, der nur einen Augenblick in der heißen Bratschüssel durchs Jus gezogen wird, und Jus dazu auf die Platte.

7. Welscher Hahn mit Gallerich.

Denselben kann man wie Nro. 6 braten, kalt werden lassen und ohne Jus oder Fett in Gallerich legen, die Platte nach Belieben mit Krebsstielen garnieren und so auftragen. Will man aber den Hahn lieber ganz weiß haben, so wird er wie zum Braten zugerüstet, der Kropf mit Kastanien gefüllt, aber statt daß er gebraten wird, wie Rindfleisch in einem großen Hafen im Wasser, mit

Digitized by Google

einem halben Schoppen Wein, ganzem Gewürz, und einem zusammengebundenen Büschel Peterſilie langſam gekocht, bis er weich genug iſt; nun läßt man ihn in der Brühe kalt werden, nimmt dann alles anklebende Fett ſorgfältig davon und ſerviert ihn am Gallerich. Die Brühe, in der er gekocht wurde, iſt ſehr gut und kann zum Gallerich dienen, wenn etwa 3 — 4 Pf. Rinderknoden und Rinderleber dazu gekocht wird, aber in einem beſondern Hafen, weil der Hahn ſonſt nicht ſchön weiß bleibt. Zu dieſem Fleiſch werden 3 Maas Waſſer gethan, verſchaumt, dann 1 Schoppen Wein und ganzes Gewürz dazu und langſam wohl 4 Stunden gekocht, bis es auf 1 Maas eingekocht iſt, in eine groſſe Schüſſel angerichtet, und wenn er kalt iſt, alles Fett rein davon abgenommen, ſo auch von dem Welſchhahn-Gallerich, zuſammen dann in einer Pfanne von Meſſing wieder übers Feuer gethan, ein paar Scheibchen Citronen dazu, und wenn er anfängt warm zu werden, von 4 — 5 Eiern das Weiße und die Schale zerbröckelt, untereinander geklopft, und darein gethan; nun rührt man ihn 1 — 2 mal um, läßt ihn zuſammen aufwallen und ſetzt ihn ab dem Feuer, nimmt den Schaum ab, und läßt ihn langſam durch ein dickes, über einen großen Hafen gelegtes Zwecheli laufen und kalt werden; alsdann wird er um den Hahn gethan, mit Krebsſtielen oder wie man will garniert.

8. Welſche Hahnleber *en Robe de Chambre.*

Man nimmt die Leber eines welſchen Hahns, hackt ſie fein, thut Muskatnuß und bloß ein paar Körnchen Salz darunter, dann ordentlich Anchois, aber nicht gehackt, ſondern nur in Stücklein damit vermiſcht, macht dann kleine Zuckerbrot-Papierchen, rangiert ſie neben

Digitized by Google

einander auf einer eisernen Schüssel, thut in jedes Papierchen ein Bröcklein süßen Anken, einen halben Löffel von der Leber darauf, wieder ein Bröcklein Anken und ein paar Tropfen Citronenjus, und thut sie nun ein paar Minuten in den Ofen, bis sie ganz im Schaum ist, und serviert sie geschwind.

9. Gebratene Schnepfen.

Die Schnepfen müssen zum Braten nicht so reif seyn, wie zum Salmi, doch aber immer einige Tage in den Federn hangen; dann werden sie trocken gerupft und trousiert, aber nicht ausgenommen, in die Bratpfanne auf ein Röstlein gelegt, unter jeden Schnepf eine mit ein wenig frischer Butter bestrichene Brotschnitte gethan, die Schnepfen mit Salz bestreut und auf jeden ein dünnes Speckschnittchen gelegt, oder sie mit Speck gespickt; in die Bratpfanne thut man nur sehr wenig Wasser und begießt sie fleißig damit. Sind sie halb gebraten, so läßt man das Eingeweide heraustropfen, zerstoßt es wohl im Mörser, streicht es auf die Brotschnitten und läßt sie mit den Schnitten gar braten, sie müssen immer 1½ oder 2 Stunden im Ofen seyn, aber nicht in allzustarker Hitze.

10. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden trocken gerupft, ausgenommen und trousiert, dann jede in frische Rebblätter eingebunden, in der Tourtiere neben einander rangiert, ein Stück frische Butter, einige Speckscheiben, ein Löffel voll Wasser dazu gethan, Salz darüber gestreut und schön gelb gebraten; der Tourtieredeckel muß mit schwacher Glut belegt werden.

11. Lerchen.

Die Lerchen müssen ganz frisch gerupft werden,

Digitized by Google

trouſſiert, aber nicht ausgenommen, in der Tourtiere mit Butter, Salz, dünnen Speckſcheibchen, einigen Brotſchnittchen, und nur 1 Löffel Waſſer dazu, ſchön gelb gebraten. Die Brot- und Speckſchnittchen werden wie die Lerchen fleißig gewendet, daß die Schnitten bald ob den Lerchen, bald unter den Lerchen zu liegen kommen; 1 Stunde iſt zum Braten genug, ſie dürfen ja nicht zu ſtark gebraten oder verſoret werden.

12. Auerhahn.

Man rupft den Auerhahn recht ſauber ab bis an den Kopf, dann wird er ſauber gewaſchen, ausgenommen, mit Eſſig ausgewaſchen, und mit geſtoßenem Pfeffer, Nägelein und Salz inwendig recht eingerieben; wenn er alt oder zähe iſt, ſo wird ſcharfer Weineſſig darüber gegoſſen, womit man ihn 24 Stunden lang in ein Geſchirr legt, und fleißig umwendet, damit er recht durchgebeizt wird. Hierauf waſcht man den Hahn ſauber heraus; Herz, Leber und Magen werden mit ½ Vierling friſchem Speck, Kräutli und Citronenſchale recht fein gehackt, mit einer Handvoll geriebenem Brot, etlichen Eiern, Salz und ein wenig Muskatnuß angerührt, der Auerhahn damit ausgefüllt; dann wird er geſpickt oder mit Speck eingebunden, unten zugenäht und der Kopf mit Papier recht eingebunden. Nun legt man den Hahn in eine Caſſerolle oder Bratſchüſſel, thut ein paar Scheibchen Speck, ein Lorbeerblatt, eine mit Nägelein beſteckte Zwiebel nnd einen Citronenſchnitz dazu, läßt ihn im Oefeli oder auf der Glut langſam braten, begießt ihn recht fleißig, wendet ihn öfters um und begießt ihn von Zeit zu Zeit mit Weineſſig oder Citronenſaft. Beim Zuſetzen muß auch ſchon ein wenig Eſſig und Fleiſchbrühe in die Caſſerolle gegoſſen werden. Wenn er genugſam gebraten iſt und angerichtet wird, gießt man noch heißgemachte

Digitized by Google

Butter, worein Citronensaft gedrückt ist, darauf; das Papier wird weggenommen, und wenn man will mit Citronenscheibchen belegt.

13. Feld- oder Rebhühner.

Diese werden bis auf den Kopf sauber gerupft, und der Kropf und das Eingeweide rein ausgenommen; dann wascht man sie mit Wein sauber aus, biegt die Füße um und legt sie ein paar Tage in Wein oder schwachen Essig, wenn man sie braten will, wascht man sie aus diesem recht sauber heraus, reibt sie in- und auswendig mit Salz, Pfeffer und Nägelein, spickt sie mit fein geschnittenem Speck, und bindet sie in frische Rebblätter besonders über die Brust recht wohl ein, steckt eine kleine ganze Zwiebel inwendig hinein, bindet den Kopf in Papier und legt die Hühner in eine Casserolle oder Bratschüssel, thut eine Scheibe fetten Speck dazu, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, legt eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etwas Citronenschale dazu, stellt sie ins Oefeli oder auf Glut, und läßt sie unter öfterem Begießen langsam, aber nicht sehr gelb braten; wenn sie genugsam gebraten sind, legt man sie auf eine Platte, löst die Rebblätter davon, drückt ein wenig Citronensaft in die Sauce, worin sie gebraten wurden, und schüttet sie auf die Platte. Es darf aber nicht zu viel Jus seyn.

14. Gans auf englische Art.

Wenn die Gans sauber geputzt und schön gebraten ist, wird die Sauce auf folgende Art gemacht: Man stößt 2 Hände voll gewaschene Sauerampfer-Blätter in einem Mörser, preßt den Saft durch ein Tuch, thut ein Stücklein frische Butter und ein wenig Zucker darein, rührt dieses zusammen in einer Casserolle auf Glut zu einer Sauce, und serviert sie besonders zu der Gans.

Digitized by Google

Dieſe Sauce iſt auch gut zu gebratenen Tauben und Hähneli.

Fiſche, Schnecken, Frösche.

1. Gebratener Hecht.

Beim Kaufen todter Fiſche muß wohl Acht genommen werden, daß ſie friſch ſeyen; die Ohren müſſem nämlich unter ihrem Deckel, den man aufheben muß, ſchön dunkelroth ſeyn und keinen übeln Geruch haben, der Fiſch beim Anrühren nicht ſchleimicht ſeyn und nicht zu blaß und ſteif.

Ein ſchöner großer Hecht wird, nachdem er geputzt und von den Schuppen, die mit dem Meſſer abgeſchabt werden, gereinigt iſt, ausgenommen, und innen und außen in einem großen Keſſel mit kaltem Waſſer wohl gewaſchen und gereinigt. Dann wird er auf beiden Seiten der Breite nach gehickt, von 4 zu 4 Fingerbreite auseinander, die Hicke bei der Seite dürfen ſich aber nicht begegnen (ſonſt zerfällt er beim Braten); dann wird er mit Salz gerieben, auf dem Roſt im Ofen gebraten und mehrmal mit friſcher Butter geſalbet. Man kann eine Sauce dazu geben von friſcher Butter, Mehl und Nidlen 1 Löffel Kapern, Muskatnuß, wenig Salz dazu, ſie muß aber nicht lange kochen. Statt einer Sauce kann man auch einen Salat von Kräutli dazu ſervieren.

2. Hecht am Wein.

Derſelbe wird wie oben gereinigt und ausgenommen, und iſt er groß, ebenfals einige Male gehickt. Hat man einen langen Fiſchkeſſel, ſo kann man den Fiſch nach Belieben ungebogen ſeiner ganzen Länge nach laſſen; hat

Digitized by Google

man nur eine gewöhnliche Pfanne, so wird er gekrümmt, d. h. der Schwanz ihm in den Mund gegeben, so daß er durch die Zähne gehalten wird. Dann wird er in eine Messingpfanne gelegt, eine Handvoll Salz, 3 Scheibchen Citronen, ein Büschelchen ganze Nägeli, ebensoviel Pfeffer, einige Blättchen Macis, 6—8 ganz kleine Zwiebeli, eine gute Handvoll Petersilie, eine gebähte Brotschnitte, ½ Maas Wein, Fleischbrühe und Wasser, daß es über dem Hecht zusammen laufe, ein Stück frische Butter dazu gethan, und alles zusammen auf lebhaftem Feuer zugedeckt gekocht, bis der Fisch wohl durchkocht ist, nicht mehr blutet, und das Fleisch sich vom Grat lösen will, was am sichersten gerade unter den Ohren bemerkt wird. Dann wird die Sauce mit Butter und Mehl gebunden, was auf folgende Weise geschieht. Man läßt während dem Kochen des Fisches in einem Messingpfännchen oder einer Casserolle ein gutes Stück frische Butter schmelzen, rührt 2 Kelli voll Mehl darein (die Butter darf aber nicht heiß seyn), gießt dann unter beständigem Rühren von der siedenden Fleischbrühe nur sachte dazu, bis die Sauce die gehörige Dicke hat, schön zart und ohne Knollen ist; die Citronenscheibchen und Zwiebeli werden in die Sauce gethan und noch ein wenig damit gekocht. Der Hecht wird dann mit Sorgfalt auf die Platte gethan, daß er schön ganz bleibe, die Sauce dazu geschüttet, Zwiebeli und Citronen darum, und heiß aufgetragen. Die übrige Fischbrühe, in welcher der Fisch gekocht, wird sorgfältig gerichtet, aufbehalten, und ist gut zu gebrauchen zu Sauce an Fleischresten, Erdäpfeln ꝛc.

Auf gleiche Weise werden Forellen, Salmen, Brandäsche und Egli zubereitet, nur mit dem Unterschied, daß diese Fische nicht so lange kochen dürfen, wie ein großer Hecht, und kleine Fische auch nicht gehickt werden.

Digitized by Google

3. Fische am Wasser.

Forellen und Aesche sind die besten Fische, um am Wasser zu kochen, auch der Hecht; sie sollten aber nicht ganz klein seyn. Wenn die Fische geputzt, ausgenommen und trousiert d. h. gekrümmt sind, legt man sie in eine Messingpfanne, thut eine starke Handvoll Salz, einen Büschel zusammengebundener Petersilie, einen kleinen Löffel voll ganzen Pfeffer, frisches Wasser, daß es ob den Fischen zusammengehe, dazu, und läßt sie dann zugedeckt auf starkem Feuer kochen, bis die Fische beim Kopf spalten, und nicht mehr bluten, zieht sie dann sogleich aus dem Wasser, thut sie auf die Platte, und trägt sie heiß auf. Man serviert dazu frische Butter, oder auch eine Macissauce, die auf folgende Weise gemacht wird: Man nimmt zu einer schönen Platte Fisch 1 Vierling extrasüße Butter, läßt sie in einem Messingpfänni auf schwacher Glut schmelzen, rührt recht zart ein Kelli Mehl darein, gießt gute Fleischbrühe unter beständigem Rühren dazu, bis die Sauce die gehörige Dicke hat (sie darf nicht dick seyn), thut ordentlich gestoßenen Macis darein und Salz, und läßt sie auf schwacher Glut nicht lange kochen; sie wird in einer Sauciere zu den Fischen serviert.

4. Forellen nach Genferart.

Wenn die Fische geputzt und trousiert sind, werden sie in eine Pfanne von Messing gethan, mit einer ganzen Zwiebel, einer gebähten Brotrinde, Salz und genugsam guten rothen Wein. Dann thut man sie auf ein starkes Feuer, und will der Wein anfangen zu kochen, so zündet man denselben an und läßt ihn ausbrennen, thut dann Gewürz dazu und läßt sie kochen, bis so viel Wein übrig bleibt, als für die Sauce nöthig ist; rangiert die Fische mit Sorgfalt auf die Platte, in der man sie auftragen will, richtet die Sauce durch das Tamis, und

Digitized by Google

bindet sie mit vieler frischer Butter, rührt sie fortwährend, bis sie kocht, und schüttet sie über die Fische.

5. Anchois-Sauce.

Man nimmt 4 Anchois, reinigt sie und löst die Gräte davon, hackt sie fein, thut sie mit einem Glas Wasser, einem guten Stück frischer Butter, ein wenig Mehl und Muskatnuß in eine Casserolle auf die Glut, rührt immer, bis die Sauce kochen will, und thut ein wenig Citronenjus oder Essig darein. Man kann diese Sauce zu allen Arten gebratenen Fischen servieren.

6. Gebackene Fische.

Zum Backen werden gewöhnlich kleine Fische genommen, z. B. kleine Bachforellen, Egli, Alböck, Balen oder sogenannte Surseefische, Heurlinge u. dgl. Sind sie geputzt, ausgenommen, gewaschen und wohl abgetropft, so werden die größeren in der Mitte gespalten und der Kopf durch die Oeffnung gesteckt, so daß die Haut nach innen kehrt; auch schneidet man die ordentlich großen in 3 Stücke. Dann mischt man auf ein Teller Mehl und Salz durcheinander, wälzt die Fische darin wohl um und backt sie im heißen Anken schön gelb.

7. Stockfisch.

Der Stockfisch wird, wenn man ihn trocken kauft, mit einem schweren Hammer tüchtig geklopft, mehrere Tage in frischem Wasser geweicht, dann mit Wasser, einem Glas Wein und einer ganzen Zwiebel gekocht, bis er weich ist, von den Gräten, der Haut und dem Fett gereinigt, dann in einer Casserolle mit ungefähr 1 Schoppen Fleischbrühe, etwas Nägeli- und Pfefferpulver, Salz und 1 Löffel Kapern auf Glut gekocht, bis die

Digitized by Google

Fleischbrühe eingekocht ist, dann eine Sauce von frischer Butter, Mehl und Nidlen gemacht, Muskatnuß dazu und an den Stockfisch gethan, und noch einige Minuten zusammen gekocht.

8. Schnecken.

Man kocht sie im Wasser mit ½ Schaufel Asche, bis die Deckel sich lösen und man die Schnecke leicht aus dem Häuschen herausziehen kann, was mit Sorgfalt geschehen muß, damit sie nicht zerreissen, wascht sie dann in warmem Wasser mehrere Male und schüttet recht heißes Wasser darüber. Hat man Gelegenheit, sich von Jemand weisen zu lassen, wie die Schnecken geputzt werden müssen, so versäume man es nicht, sonst aber diene folgende Anleitung: Zuerst wird der Bündel und die obere schwarze Haut der Schnecke abgezogen, dann der Leib aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, der Kopf hart hinter den Hörnchen abgeschnitten, auch die äußerste Spitze des Schwanzes; dann thut man sie wieder in warmes Wasser, und sind sie alle geputzt, werden sie wieder gewaschen, bis das Wasser nicht mehr schleimicht wird; hierauf thut man sie in eine Casserolle mit Fleischbrühe, einem Glas Wein, fein geschnittener Citronenrinde, etwa 2 Scheibchen von der geschälten Citrone, Nägeli, Pfeffer, Salz, und eines halben Ei's groß frische Butter, läßt sie wenigstens 2 Stunden auf Glut kochen, und bindet die Sauce mit einem Stück frischer Butter in Mehl gewälzt, und rührt sie, bis die Butter geschmolzen. Man kann nach Belieben die Schnecken hacken; versteht sich, ehe man sie mit der Fleischbrühe ꝛc. kocht.

9. Frösche, fricassiert.

Man kauft die Frösche geputzt, streut eine kleine

Digitized by Google

Handvoll Salz darüber, läßt sie ein wenig stehen und wascht sie in frischem Wasser, läßt in einer Casserolle ein Stück frische Butter schmelzen, thut die Frösche darein und läßt sie zugedeckt eine gute Viertelstunde dämpfen, und wendet sie einige Male, gießt dann Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu, mit etwas fein geschnittenen Citronenrinden, Nägeli, Pfeffer und Salz, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, und bindet die Sauce mit einem Stück frischer Butter im Mehl wohl gewälzt, rührt sie, bis der Anken geschmolzen und kein Knölli ist. Beim Anrichten wird ein Gelbes vom Ei mit ein wenig fein geschnittener Persilie unter die Sauce geklopft.

10. Gebackene Frösche.

Wenn die Frösche mit Salz bestreut und gewaschen sind, läßt man sie wohl vertropfen, macht einen Taig von weißem Mehl, mit lauer Milch zart angerührt, klopft 3 ganze Eier wohl darunter, ein wenig Salz, tunkt die Frösche darein und backt sie in heißer Butter schön gelb.

11. Gesottene Krebse.

Die Krebse werden mit einer starken Handvoll Salz, einem Glas Wein, einer Prise Pfefferpulver und einem Büschel Petersilie in nicht ganz siedendes Wasser gethan, auf starkem Feuer gekocht, bis sie roth, und einige Wälle darüber gegangen sind, dann auf die Schüssel rangiert, mit einer Serviette bedeckt und heiß aufgetragen.

12. Gebackene Krebse.

Dazu nimmt man von den kleinsten Suppen-Krebsen, welchen man lebendig den Darm aus dem Schwanz zieht, macht einen Taig, wie für die gebackenen Frösche, tunkt die Krebse darein, und backt sie in recht heißer Butter auf gelindem Feuer.

Digitized by Google

13. Forellen zu mariniren.

Die Forellen müssen sauber geputzt, gewaschen und abgetropft seyn, dann werden sie in beliebige Stücke geschnitten und in feinem Olivenöl gebacken, und dann in einer Platte verlegt, bis sie kalt sind; hernach werden sie in eine irdene glasürte Schüssel rangiert, Pfeffer, Salz, Lorbeerblättchen und Rosmarin darüber gestreut, dann das Oel, in dem sie gebacken worden, lau darüber geschüttet, und 2 Gläser guten Essig dazu gethan; das Oel soll ob den Fischen schwimmen.

14. Gebackene Häringe.

Die Häringe werden 12 Stunden lang in frisches Wasser gelegt, aus diesem und noch aus mehrern frischen Wassern sauber herausgewaschen, mit einem Tuche getrocknet, ausgenommen, die Haut abgezogen, und die Gräten, so viel man kann, davon gelöst. Dann schneidet man die Häringe der Breite nach in 2 fingerbreite Stückchen, kehrt sie in Ei und dann in geriebenem Brot um, und backt sie in heißem Schmalz schnell.

Man kann die Häringe, auf diese Weise gewaschen, geputzt und statt durch Ei und Brotkrumen gezogen, in einen guten Pastetentaig wickeln, dann aber läßt man den Häring der Länge nach ganz, spaltet also den Fisch nur in 2 Theile von einander, wickelt ihn in Taig und backt ihn in heißer Butter, backt den Petersil dazu und legt diesen auf der Platte um die Fische herum.

Schweinefleisch und Wildpret.

1. Gebratener Haas.

Wenn der Hase ausgenommen, d. h. das Einge-

Digitized by Google

weide heraus ist, wird er einige Tage im Balg, an einem kühlen Ort aufgehangen; dann wird der Balg abgezogen, was man sich durch Jemand muß zeigen lassen, wenn man es nicht selbst versteht; der Hals, die vordern Schenkel und die Rippen werden davon geschnitten (dieß wird dann zum Hasenpfeffer gebraucht); am Hasen werden die Häute, deren oft mehrere sind, mit einem scharfen Messer gelöst; es darf jedoch kein Fleisch mitgenommen werden, derselbe dann mit ein paar Lorbeerblättern, etwa 24 Wachholderbeeren und Pfefferpulver in scharfem Essig gebeizt, alle Tage gewendet, und 6—8 Tage darin gelassen. Wenn man ihn braten will, wird er mit Speck dick gespickt, und die hintern Pfötchen, die dem Hasen gelassen werden, und an denen der Pelz nicht abgezogen wird, werden zusammen gebunden und dickes Papier darum gewickelt, daß die Haare im Ofen nicht abbrennen; dann legt man ihn in die Bratpfanne daß die innere Seite, die nicht gespickt wird, zuerst unten liege, bestreut ihn mit Salz gießt Wasser in die Bratpfanne und noch etwas Essig dazu, thut ihn in den Ofen und begießt ihn fleißig; ist die nach oben gekehrte Seite ein wenig überbraten, wird er umgekehrt, ein gutes Stück frische Butter darauf gelegt und mit fleißigem Begießen fortgefahren; nach einer kleinen halben Stunde wird er wieder umgewendet, daß die gespickte Seite wieder oben liege, die dann bis zu Ende oben bleibt; ist er bald gebraten, wird er 2—3mal mit recht fetter saurer Nidlen begossen, ⅛ Maas im Ganzen ist nicht zu viel, er darf dann aber nicht mehr lange im Ofen bleiben, damit die Nidlen mit dem Jus nicht gerinne (scheide), sie muß mit dem Jus gebunden bleiben (zart) und hellbraun seyn; ist es ein alter Hase, darf er wohl 2 Stunden im Ofen seyn, ein junger ½ Stunde weniger.

Mit einem Stück Reh wird auf gleiche Weise ver-

Digitized by Google

fahren, nur daß das Reh länger in der Beize liegen muß, die auch stärker gewürzt wird.

2. Hasenpfeffer.

Das Vordertheil des Hasen wird, wenn er gebeizt ist, mit Wasser übers Feuer gesetzt und verschaumt; wenn dieß geschehen, wird ein Glas Wein, Salz, einige ganze Nägeli, Pfefferpulver und 2 Löffel voll kleine Speckbröckli dazu gethan, zugedeckt und gekocht, bis der Hase bald weich ist; dann röstet man eine geschnittene Zwiebel mit 2 Kelli voll Mehl, mit Butter schön braun, gießt von der Hasenbrühe unter beständigem Rühren dazu, bis die Sauce die beliebige Dicke hat, thut dann noch 2 Handvoll geröstete Brodbröckli dazu; und läßt den Hasen in der Sauce noch ein wenig kochen.

3. Pasteten von Hasenresten.

Hat man Resten von gebratenem Haas, oder Hasenpfeffer, so macht man einen Taig von geschwellten Erdäpfeln, die durch die Mühle gestoßen, oder am Kässchaber gerieben sind, thut 2 — 3 Eierweiß, ein wenig Nidlen oder Milch und Salz darein und rührt es wohl durch einander; der Taig muß nicht zu dünn seyn. Dann bestreicht man eine tiefe Schale, oder ein beliebiges Model mit frischer Butter, macht von dem Taig einen Boden darein, eines kleinen Fingers dick, thut das Hasenfleisch darein, Salz, und etwas Gewürz und frische Butter oben darüber, einen Deckel vom gleichen Taig darüber, auf demselben wieder etwas frische Butter, und backt dieselbe im Ofen, bis sie oben und unten schön gelb ist. Wenn sie aufgetragen wird, muß die Pastete auf die Schüssel umgekehrt und eine saure Sauce mit Kräutli oder gehackten Capern und Anchois dazu serviert werden.

Digitized by Google

4. Spanferkel gebraten.

Wenn das Ferkel geputzt und ausgenommen ist, so legt man es auf ein trockenes Tuch auf den Rücken, gießt ein wenig Essig in den hohlen Leib, streut auch etwas Pfefferpulver darein, und läßt es etwa 1 — 2 Tage so liegen. Wenn man es braten will, so schüttet man den Essig aus, trocknet die Haut, wenn sie feucht ist; sauber ab, trousiert es, und thut es mit Salz und Wasser in die Bratschüssel in den Ofen; es darf nicht in gar zu starke Hitze kommen, doch muß der Ofen wohl durchgeheizt seyn. Während dem Braten muß es öfters mit feinem Baumöl mit einem Pinsel bestrichen werden, damit die Haut ja nicht Blattern werfe; wenn es bald gar gebraten, so wird der Ofen ein wenig geöffnet, um den Dampf herauszulassen, damit die Haut röst werde. Ehe man es in den Ofen thut, wickelt man um die Ohren Papier, das in Oel getunkt wird. Ist es schön gelb gebraten, so muß es schnell aufgetragen werden; auf der Schüssel wird ihm ein Apfel oder eine Citrone in den Mund gestoßen, und sobald es auf dem Tisch steht, wird oben auf dem Nacken ein Einschnitt gemacht, damit der Dampf heraus könne und die Haut röst bleibe.

5. Gebratenes Schweinefleisch.

Man nimmt ein beliebiges Stück, als Hamme, Rippen, Laffe oder Halsrückstück (an der Hamme wird die Haut carreauweise gehickt), läßt es 10 — 14 Tage in gutem Essig mit Wachholderbeeren, einigen Lorbeerblättern und Pfefferpulver beizen, und bratet es im Ofen. So wie das Fett ausbratet, wird nach und nach davon abgeschüttet und ein wenig Wasser oder Essig zugethan; versäumt man von dem Fett abzuschütten, so kocht es nach und nach ein und geht verloren.

Digitized by Google

6. Gesalzenes und geräuchertes Schweinefleisch.

Wenn das Schwein zerschnitten ist, so wird das Fleisch, jedes Stück, wo möglich, wenn es noch warm ist, mit warmem Salz und ein wenig Salpeter gerieben (bei den hintern Hammen [Schinken] wird eine kleine Handvoll Salz mit ein wenig Salpeter und Pfefferpulver beim Knochen hineingestoßen), und dann in eine hölzerne Bütte gelegt. Gewöhnlich legt man auf den Boden die Speckseiten, bestreut sie mit Salz und wenig Salpeter, das übrige Fleisch wird ordentlich darauf gelegt; die Bütte muß aber etwas schief stehen, damit sich das Salzwasser sammeln könne; und sobald Salzwasser ist, wird das Fleisch täglich 2 Mal damit begossen. Nach 4 — 5 Tagen werden die Speckseiten herausgenommen und in Rauch gehangen, das Uebrige wird noch in der Bütte gelassen und fleißig begossen; kleinere Stücke und vordere Hammen werden 8 — 10 Tage, die hintern Hammen, wenn sie groß sind, 14 Tage bis 3 Wochen im Salz gelassen, ehe man sie in den Rauch hängt; die kleineren Stücke sind in 10 — 14 Tagen genug geräuchert, größere Stücke aber, als Hammen, Kinnbacken, und dergl., dürfen nicht eher aus dem Rauch genommen werden, bis das magere Fleisch daran ganz trocken und nicht mehr weich ist. Kann man das Fleisch nicht in einer Küche, die Rauch genug giebt, aufhängen, so ist es nöthig, daß man täglich zweimal Rauch von Wachholdergesträuch macht. Ist das Fleisch genug geräuchert, so verwahrt man es an einem trockenen Ort, wo weder die Sonne hinscheint, noch Fliegen dazu kommen können. Die Speckseiten werden am längsten im Rauch gelassen, und zwar bis sie schön trocken sind, sie dürfen aber ja nicht tropfen.

Digitized by Google

7. Blutwürste.

Das Blut wird gewöhnlich in eine Eisenpfanne gefaßt, und während dem Fassen mit einer hölzernen Kelle gerührt, bis es nicht mehr stockt, dann in einem wohl überzinnten kupfernen oder sturzenen Kessel an gelinde Wärme gestellt (nicht auf einen Ofen, nur in ein warmes Zimmer) bis man es zubereiten kann. Alsdann richtet man das Blut durch eine fein gelöcherte Schaumkelle, nimmt dann gleich viel recht gute süße Nidlen, als man Blut hat, vermengt beides mit einander, nimmt dann zu 4 Maas Blut und Nidlen eine gute Handvoll Salz, eine Handvoll fein geriebenen Majoran, eine kleine Handvoll Nägelipulver und etwas weniger Pfeffer, rührt dieß alles mit ein wenig Blut zart an und schüttet es darunter, nimmt zu obiger Portion fast eine halbe Maas frisch ausgelassenes Schweinefett (Schmeer), schweizt darin ein kleines Teller voll ganz fein geschnittenen Lauch, bis er lind ist, mengt es unter das Blut und füllt dann damit die weiten fetten Därme nicht viel mehr als halb, verbindet sie recht gut und legt sie in laues Wasser bis sie alle gemacht sind. Dann werden sie in einem Kessi oder großen Hafen mit Sorgfalt geschwellt, damit sie nicht platzen; das Wasser darf nicht siedend seyn, wenn man die Würste darein legt, nur wohl warm und nie starkes Feuer darunter; sie dürfen auch nie recht sieden, und sobald sie zu sieden anfangen, schütte man ein wenig kaltes Wasser nach; spürt man, daß das Blut in den Därmen anfängt, dick zu werden (aber ja nicht hart), so sind sie genug, und müssen dann schnell herausgezogen werden (die kleinsten immer zuerst), in Körbe auf Tücher gelegt, mit Tüchern zugedeckt und an einen kühlen Ort gestellt, doch nicht so, daß sie gefrieren mögen. Will man sie zum Essen zurüsten, wer-

Digitized by Google

den sie ½ Stunde in heißes Wasser gelegt, damit das Blut durch und durch warm werde und dann mit ein wenig Butter auf gelinder Glut auf beiden Seiten geprägelt.

8. Leberwürste.

Die Leber wird fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Nägelipulver, Majoran und Kölm gewürzt, ein wenig in Milch geweichte Semmeln, gehackter weißer Kabis (der vorher ein wenig geschwellt seyn muß), und ziemlich viel Rosinen und Weinbeeren damit vermengt, mit guter Nidlen verdünnet, und eine Schweize von Schweinefett mit Lauch oder Zwiebeln darein, und die kleineren fetten Därme nur lose damit gefüllt, und wie das Blut geschwellt und zum Auftragen gleich geprägelt wie die Blutwürste.

9. Bratwürste.

Zu den Bratwürsten nimmt man vom zartesten, fettesten Schweinefleisch, sondert alles Hautige davon, thut, wenn es nicht fett genug wird, noch Fett dazu, klopft und hackt es fein, würzt es dann mit Salz, Nägeli, Pfefferpulver (und wenn man will, auch Macis), fein geschnittenem Majoran, Kölm, und fein gehackter Citronenrinde, schnezelt, wenn man es haben kann, ein wenig Rindermark darunter (durchaus nöthig ist es jedoch nicht), verdünnt diesen Taig mit frischem Wasser, knetet ihn wohl durcheinander und füllt die Bratwürstdärme damit, die nach beliebiger Länge zerschnitten werden, und prägelt sie mit Butter auf gelindem Feuer oder Glut schön gelb. Man kann sie auch an einer Senfsauce zurüsten; dazu wird eine fein geschnittene Zwiebel, mit einem starken Kelli voll Mehl mit Butter schön gelb geröstet, Fleischsuppe oder Wasser darein gethan und

Digitized by Google

zart angerührt, ein guter Löffel Senf dazu, und ein wenig Salz; die Würste werden nun darin gekocht, bis sie wohl durchzogen sind, und die Sauce nach Belieben eingekocht ist; — sie muß aber nicht dünn seyn.

10. Attriaux.

Man schneidet die Schweinsleber in kleine Brocklein, so auch die Lunge, jedes besonders, würzt beides wie die Bratwürste, in die Leber drückt man den Saft einer Citrone, legt dann das Schweinsnetz auf einem Brett breit, rangiert einige Brocken Schmeer, einige kleine Blättchen Petersilie und ein Salbinenblatt darauf, thut einen Löffel voll Leber, einen kleinen Löffel voll Lunge und eben so viel Bratwurstteig neben einander darauf, oben wieder ein Salbinenblättchen und einige Schmeerbrocklein, und schneidet dann so viel vom Netz ab, als es bedarf, um es gut einzuwickeln, daß die Fülle nirgends herauskomme, und fährt so fort, bis man fertig ist; sie werden wie die Bratwürste geprägelt.

11. Magenwürste.

Zu Magenwürsten nimmt man vom magersten Fleisch, klopft es und hackt es nicht gar fein, mit ziemlich viel Speck oder Schmeer, würzt es mit Pfeffer, Nägeli und Salz, und je nach der Qualität Fleisch, so man hat, 1, 2 — 3 Gläser rothen Wein, knetet den Teig recht durcheinander und läßt ihn über Nacht stehen, schüttet dann den ausgelaufenen Wein ab und knetet ihn wieder, und wiederholt das Kneten noch 2 — 3 Tage, und füllt dann diesen Teig in gerade, weite Rinderdärme, so fest als möglich zusammen getrieben (da wo die Luft ist, wird mit einer Nadel hineingestochen, sonst werden sie nicht fest), schneidet den Darm nach beliebiger Länge ab

Digitized by Google

und bindet die Wurst mit gutem Bindfaden wohl zu, und läßt auf der einen Seite den Bindfaden lang, um die Wurst daran aufzuhängen. Sind die Würste alle gemacht, werden sie in Rauch gehängt, nach einigen Tagen wieder herab genommen, noch einmal so fest wie möglich zusammen getrieben, dann wieder in den Rauch gehängt und noch ein paar Tage geräuchert. Sie werden am besten in einem irdenen Topf in ausgelassenem Schmeer oder in Oel aufbehalten, auch bleiben sie, wenn man sie nicht gar zu lange aufbehaltet, an einem trockenen, kühlen Ort aufgehangen, gut.

12. Grümpelwürste, bessere.

Zu diesen nimmt man das fette und magere hautige Fleisch, hackt es und würzt es wie für die Magenwürste, und thut eine kleine Prise Salpetersalz dazu. Ist das Fleisch nicht fett genug, so wird etwas Speck oder Schmeer darunter gehackt; der Wein wird aber weggelassen, im übrigen aber damit verfahren wie mit den Magenwürsten. Gewöhnlich aber werden zu den Grümpelwürsten nur krumme Rinderdärme gebraucht; auch ist es nicht durchaus nöthig, diese noch einmal fester zusammen zu treiben, nachdem sie im Rauch gehangen.

13. Grümpelwürste, ganz gemeine.

Dazu nimmt man den Rest der Lunge, die Nieren, das Herz, den Magen, der ein wenig geschwellt seyn muß, das ganze Hautige vom Fleisch, so man für die besseren Grümpelwürste nicht nimmt, auch der Rest der fetten Därme kann dazu genommen werden, hackt alles zusammen nicht gar zu fein, würzt es mit Pfeffer, Salz und ein wenig Kümmel, knetet es wohl durch einander, und füllt es in krumme Rinderdärme, hängt sie in Rauch,

Digitized by Google

doch nicht länger als 6, höchstens 8 Tage, und gebraucht sie sogleich, da sie sich nicht aufbehalten lassen.

14. Zungenwurst.

Man schneidet 2—3 Schweinszünglein in ordentliche Bröcklein (es versteht sich, daß die Haut vorher abgezogen wird), ungefähr gleich viel vom zartesten Fleisch eben so gebröckelt, schneidet ferner 2 Ohren in lange, schmale Riemlein, mischt es durcheinander und würzt es mit Salz, wenig Pfeffer, Nägeli und einer ganz kleinen Prise Salpetersalz, macht dann Speckbröckli, mischt sie, nachdem das Fleisch recht geknetet ist, darunter, und füllt damit ein Kalberblätterli so fest als es möglich ist, steckt ein Spießchen oben und bindet sie unter demselben noch mit Bindfaden, legt die Wurst einige Tage zum andern Fleisch in die Beize und hängt sie in den Rauch. Sie muß einige Tage länger in dem Rauch hängen, als die kleineren Würste, und wird gleich aufbehalten, wie die Magenwürste.

15. Hammenwurst.

Man nimmt eine vordere Hamme, löst den Knochen daraus, schneidet den Speck und das Fleisch sorgfältig, daß die Haut nicht verletzt werde, davon, hackt, knetet und würzt es wie Bratwurstteig; näht dann die Haut in Form einer Wurst zusammen und füllt das Fleisch so fest wie möglich hinein, und verfährt damit gleich wie mit der Zungenwurst.

16. Geräucherte Leberwurst.

Die Leber wird roh recht fein gehackt, nachdem man zuvor das Hautige davon gethan hat, dann so viel von dem bessern, fetten Grümpelwurstteig darunter gethan, als man Leber hat, dann mit Salz, Pfeffer, Mayoran,

Digitized by Google

Kölm und Nägeli gewürzt, und wenn man will auch mit Macis und Muskaten. Nun werden krumme Rinderdärme mit diesem Taig nicht ganz gefüllt, die Würste dann etwa 8 Tage in Rauch gehängt und nicht länger als eine Stunde gekocht, sonst werden sie hart; sie dürfen auch nicht lange aufbehalten werden.

17. Schweinefleisch ungeräuchert gut aufzubehalten, oder *Petit-salé.*

Man nimmt dazu Kinnbacken, Speck dem Hals nach und da, wo er am meisten durchspickt ist, auch Rippeli und Halsrippstückli. Dieß alles wird in so große, Stücklein zerschnitten, als man zum Kochen gebrauchen will, jedes derselben mit Salz, und etwas Salpeter wohl gerieben, dann in ein hölzernes Kübeli, das oben und unten gleich weit seyn muß, wohl rangiert, daß keine Lücken seyen. Ist eine Lage gelegt, wird noch Salz und ein wenig Salpeter darüber gestreut, dann wieder eine Lage Fleisch und Salz darüber, und so Lage auf Lage fortgefahren, bis die Stücke, so man dazu bestimmt hat, alle darin sind. Kann man das Fleisch, während es noch warm ist, das heißt, so bald das Schwein zerschnitten ist, in den Kübel rangieren, so ist es um so besser. Dann wird ein hölzerner Deckel, der in das Kübeli passen muß (er darf nicht auf den Rändern aufliegen, sondern muß hinein passen und nicht einmal enge anschliessen), auf das Fleisch gedeckt, der Kübel in den Keller gestellt und mit Steinen wohl belästet; es soll Salzwasser geben, das ob dem Deckel zusammen läuft. So kann man es ein Jahr gut behalten; nimmt man daraus, so wird Sorge getragen, daß immer nur das Stück berührt werde, welches man hinaus nimmt.

Digitized by Google

18. *Tête-marbrée.*

Man schüttet in ein Saladier oder in eine tiefe Schüssel von artiger Form etwa eines Messerrückens dick geläuterten Gallerich und läßt ihn stehen; dann wird allerlei Fleisch durch einander hübsch darauf rangiert, Magenwurst, gesalzene Rinderzunge, Hammen, von einem Huhn oder welschen Hahn, oder von einem schönen Kalbfleischmocken — alles (nachdem es jedoch zuerst gekocht und wieder kalt geworden) in Scheiben geschnitten, größere und kleinere, wie man es bedarf, um sie artig zu rangieren. Das Fleisch darf nicht fest auf einander gelegt werden, und zwischen jede Lage wird ein wenig Gallerich geschüttet, dann wieder stehen gelassen, und mit dem Fleisch wie oben forgefahren, bis die Schüssel voll ist, dann noch mit Gallerich zugefüllt, der aber nicht warm seyn darf; kalt aber noch laufen mag. Nun läßt man sie über Nacht stehen und wendet sie auf eine Platte um, daß das Untere oben kommt, und garniert sie nach Belieben.

19. *Tête-marbrée* anderer Art, oder Preßkopf.

Man nimmt einen halben Schweinskopf, eine Schnürre (Maul), 1 oder 2 Ohren, 1 oder 2 Züngli, 3 bis 4 Füße, reibt alles wohl mit Salz und ein wenig Salpeter, läßt es 10 — 14 Tage im Salz liegen und begießt es alle Tage mit dem Salzwasser; wenn es gut besorgt wird, kann man es auch weit länger im Salz aufbehalten. Wenn man es kochen will, wird alles zuerst in frischem, nachher in lauem Wasser wohl gewaschen, und ist das Fleisch lange im Salz gelegen, sogar einige Stunden im frischen Wasser liegen gelassen, dann sammt

Digitized by Google

einem Huhn oder einem halben Kalbermocken, oder beidem, wenn man den Kopf groß will, auch einem Stück Rinderleber dazu (diese wird aber nur genommen, um dem Gallerich Farbe zu geben) in einem großen Hafen mit 4 Maas Wasser übers Feuer gesetzt, und wenn es anfängt zu kochen, wohl verschaumt, bis gar nichts Unreines oben über schwimmt, dann ½ Maas Wein, ein Bündelchen ganze Nägelein und Pfefferkörner, eine ganze kleine Zwiebel, ein Rübli, eine Petersilienwurzel und ein paar Scheibchen Citronen dazu gethan, und langsam gekocht, bis das Fleisch so weich ist, daß es sich von den Knochen schält, dann alles zusammen in eine große irdene Kachel gezogen; die Brühe in eine besondere Kachel angerichtet und an einen kühlen Ort gestellt, dann ein Zwecheli in kaltes Wasser getunkt, wohl ausgewunden, und in eine tiefe Schüssel oder Saladier ausgebreitet. Dann löst man die Knochen rein von dem Fleisch und rangiert dasselbe in die Schüssel auf das Zwecheli, daß das weiße und rothe schön durcheinander komme, die Zünglein schneide man der Länge nach in 2 Theile, und legt gewöhnlich eins auf den Boden der Schüssel, und achtet beim Rangieren darauf, daß vom Schweinefleisch die Haut immer nach aussen auf das Zwecheli zu liegen komme, fährt mit rangieren fort, immer achtend, daß das schönste Fleisch rings um die erste Lage komme, bis das Fleisch alles in der Schüssel ist. Das Fleisch muß fest auf einander liegen und jede kleine Lücke ausgefüllt und so heiß als möglich aufeinander rangiert werden, damit es schön zusammenhalte, während dem Rangieren spritzt man es mehrmal mit Essig doch nur wenig, und streut bei jeder Lage Fleisch eine kleine Prise Pfeffer darüber. Ist die Schüssel voll, so wird das Zwecheli fest zusammen gebunden und das Köpflein in der Schüssel, wohl beschwert, über Nacht

Digitized by Google

darin stehen gelassen, dann herausgenommen, und auf der Platte, worin man es auftragen will, umgewälzt, daß das Untere nach oben komme. Dann wird vom Gallerich alles Fett rein oben abgenommen, und derselbe mit einigen Scheibchen Citronen in eine Messingpfanne übers Feuer gesetzt; wenn er anfängt warm zu werden, thut man 4 — 5 Weiße von Eiern sammt der Schale, die man verbröckelt und mit dem Weißen ein wenig klopft, darein, rührt es einigemal im Gallerich um und läßt denselben aufwallen, setzt ihn ab und nimmt mit der Schaumkelle das Gröbste des Schaumes mit der Eierschale oben ab und richtet den Gallerich ganz heiß durch ein dickes Zwecheli, läßt ihn kalten und schüttet ihn, während er noch laufen mag, in eine Platte, läßt davon stehen, und wenn er dick ist, setzt man den Preßkopf darauf, schüttet kalten Gallerich nach und ein wenig darüber und rings um denselben, so viel als beliebt, läßt ihn wieder stehen, und garniert ihn, wenn man will, mit Krebsstielen, Anchois und Petersilie.

20. Rinderzunge am Gallerich.

Hat man eine ganz frische Rinderzunge, wird sie mit Salz und ein wenig Salpeter wohl gerieben, in eine Kachel gelegt und noch mit ein wenig Salz bestreut, 10 — 14 Tage im Salz gelassen und alle Tage umgewendet, dann einige Tage in Rauch gehängt und nachher im Wasser recht weich gekocht; dann zieht man die Haut ab, läßt die Zunge kalt werden und schneidet nachher dieselbe der Länge nach in der Mitte schön von einander, thut sie so von einander gelegt auf die Platte, schüttet kalten Gallerich darüber, bis die Zunge so viel möglich damit bedeckt ist, und garniert sie nach Belieben.

Digitized by Google

21. Gallerich.

Wenn man ohne einen Preßkopf zu machen, also ohne Schweinefleisch Gallerich machen will, so nimmt man 6 — 8 Pfund Rindfleisch (Schlüsselmocken ist am besten, oder wenigstens muß es nicht ein fettes Stück seyn), 1—2 Pfund Rinderknoden und ein Stück Rinderleber dazu, thut alles zusammen mit genugsam Wasser, daß es ob dem Fleisch wohl zusammen gehe, und ein wenig Salz in einen großen Eisenhafen und setzt ihn über ein gelindes Feuer. Wenn das Fleisch anfängt zu kochen, muß es rein verschaumt werden, dann wird ½ Maas weißer Wein darein gethan, mit einigen Scheibchen Citronen, Pfefferkörnern und ganzen Nägeli, einer kleinen ganzen Zwiebel und einem Büschelchen Peterstlie, den Hafen zugedeckt und alles zusammen wohl 6 Stunden langsam gekocht. Ist er so viel eingekocht, daß er klebericht wird, und wenn man einen Löffel voll auf einen Teller an die Kühle stellt, er stehen will, so ziehe man das Fleisch alles heraus, richte den Gallerich in eine irdene Kachel oder Schüssel, stelle denselben an einen kühlen Ort und lasse ihn über Nacht stehen; dann wird das Fett oben auf rein abgenommen und nachher ganz gleich damit verfahren, wie in Nro. 19 beim Preßkopf-Gallerich. Von der angeführten Portion Fleisch soll es 1 kleine Maas Gallerich geben.

22. Kalbfleisch-Köpfli im Gallerich.

Man nimmt einen halben Kalbermocken von 4 — 5 Pfund, schneidet zuerst den Knochen und alles Hautige ganz davon, zerschneidet ihn dann in Stücke dun klopft ihn wohl; dann wird ein wenig fetter Speck (ein paar Scheiblein) dazu genommen und mit dem Fleisch rein gehackt, dasselbe in eine Schüssel gethan, ein Vierling

Digitized by Google

gereinigte Anchois und 1 Löffel voll Capern, Salz, Pfeffer und Nägelipulver, auch ein wenig Macis und wenn man will Kräutli darein, mit 3 Weißen von Eiern und einer Tasse voll Nidlen wohl durcheinander gerührt, bis es recht zart wird, dann ein dünnes Tuch in kaltes Wasser getunkt, wohl ausgewunden und in ein beliebiges Model ausgebreitet, das Fleisch mit einem Löffel so fest als möglich darein gethan, das Tuch oben zugebunden und im Model in Fleischbrühe oder Wasser, das oben über gehen muß, wenigstens 1½ bis 2 Stunden auf gelindem Feuer gekocht; hat man nur Wasser, so thue man ½ Glas Wein dazu, und in jedem Fall eine ganze Zwiebel, auch ein Büschelchen Petersilie geht gut. Ist es genugsam gekocht, nimmt man es sammt dem Tuch und Model aus der Brühe, läßt es in beiden kalt werden, und nimmt es dann heraus, wälzt es auf der Platte, worauf man es auftragen will, um, daß was unten im Model war, nun nach oben komme, garniert es nach Belieben mit Krebsstielen, Anchois, Citronenscheibchen ꝛc., und thut kalten Gallerich rings um und darüber, — er muß aber beinahe stehen, d. h. kaum laufen mögen.

23. Oel-Mocken.

Man nimmt 3 — 4 Pfund Kalbermocken, thut alles Fette, Hautige und die Knochen davon, klopft ihn mit Sorgfalt, daß er nirgends Risse bekomme, spickt ihn ringsum mit wenigstens ¼ Pfund Anchois, thut ihn in eine irdene Schüssel, deckt ihn mit Lorbeerblättern und Rosmarin, wendet ihn Morgens und Abends, bis er mürbe ist, kocht ihn im Wasser mit ein wenig Salz wie Rindfleisch in einem Topf, der groß genug ist, daß das Wasser oben wohl darüber gehe, thut dazu noch ¼ Pf. feines Olivenöl, läßt alles zusammen ziemlich stark ko-

Digitized by Google

chen, bis das Fleisch weich genug ist, zieht es nun heraus und preßt es mit einer Schaumkelle, legt es noch ganz heiß in eine Schüssel, mit Anchois oben und unten, läßt es kalt werden und garniert es mit Olivenöl und einigen Lorbeerblättern. Man kann Gallerich dazu servieren, auch einen Salat von gehackten Cornichon, Capern, Böhnli aus dem Essig und Kräutli.

24. Jus, das man eine Zeitlang aufbehalten kann.

Man nimmt 4 Pfd. Rindfleisch, wo möglich vom Schenkel, und 2 Pfd. Kalberknoden, schneidet das Fleisch in kleine Stücke und thut es sammt dem Knoden, ein paar Speckschwarten und einem Stück gesottener Butter mit einigen ganzen Zwiebeln auf gelindes Feuer und verdämpft es bis es ganz braun ist; es muß aber öfters umgekehrt werden, damit es nicht anbrenne. Ist es nun braun, so wird ein Glas Wein daran geschüttet, und noch ein wenig damit gekocht, und dann 5 Maas Wasser und noch ein Schoppen guten Wein und ½ Maas frische Fleischbrühe daran geschüttet, und Salz dazu gethan, doch nicht zu viel. Sobald es anfängt zu kochen, wird es wohl verschaumt, und dann einige ganze Rübli, Nägeli, Pfefferkörner und Macis darein gethan, und alles zusammen auf gelindem Feuer 5 Stunden gekocht, dann durch ein Zwecheli gerichtet, und wenn das Jus kalt ist, das Fett rein davon genommen.

Je dicker das Jus ist, je länger kann es aufbehalten werden. Zum Gebrauch wird es dann mit Wasser verdünnt.

25. Preßkopf oder *Roulade* von Schweinskopf.

Man nimmt einen mittelmäßigen Schweinskopf, der nicht zu fett ist, spaltet ihn in der Mitte von ein-

Digitized by Google

ander, und schneidet die Ohren ab; hernach wascht man ihn sauber und kocht ihn in Salzwasser ganz weich, bis sich die Knochen lösen, zieht ihn dann heraus, und nimmt alle Knochen sorgfältig davon, daß der Kopf ganz bleibt. Alsdann bestreut man das Innere desselben, während er noch warm ist, mit Salz, Nägelipulver, Pfeffer, Macis, gehackter Citronenrinde, feine Kräutli und 1 — 2 hartgesottenen, in Riemen geschnittenen Eiern; nun legt man den Kopf so zusammen, daß das eine spitzige Ende gegen das andere dickere zu liegen kommt, und umbindet ihn mit einem breiten Bändel, damit er nicht in die weiche Masse einschneide, schlägt ihn dann in ein Tuch, beschwert ihn stark, und legt ihn in eine starke Salzlauge oder in Essig, worinn er sich einige Zeit aufbehalten läßt. Will man ihn servieren, so schneidet man Tranches davon, und giebt eine Sauce von Essig, Oel, Pfeffer, Salz und Kräutli dazu, auch ein hart gesottenes gehacktes Ei und ein wenig Senf geht gut dazu.

Pastetenzeug.

1. Pastetentaig.

Zu einem eigentlichen Spanischbrodtaig nimmt man gewöhnlich ein gleiches Gewicht Butter wie Mehl, für Pasteten wird er aber so zu fett. Man nehme daher zu 2 Pfund Semmelmehl ¾ Pfund recht süße Butter, ein Büschelchen Salz, das aber ganz fein gerieben oder gestampft seyn muß, mache vom Mehl auf dem Würkbrett einen Ring, thut dann das Salz darein und den vierten Theil der Butter, und schütte in den Ring nicht mehr Wasser, als nöthig ist, um das Mehl mit der Butter zu

Digitized by Google

einem recht festen Taig kneten zu können. Sobald alles wohl mit einander vermengt ist, wird der Taig mit dem Tröhlholz breit gewälzt (getröhlt), die übrige Butter noch in 3 Theile vertheilt, und nun der erste Drittel in dünne Scheiben geschnitten und auf den Taig zerlegt, derselbe hierauf aufgerollt oder überlegt, und wieder ausgewälzt, so auch mit dem dritten Theil Butter; dann wird der Taig zusammengelegt, zugedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Dieser Taig kann zu allen Arten von Pasteten gebraucht werden.

Zu großen Pasteten wird der Taig für den Boden ausgewälzt, bis er die Dicke eines Messerrückens hat, wozu so ungefähr die Hälfte des gemachten Taiges genommen wird. Das Blech oder Model, in welchem man die Pasteten backen will, wird mit süßer Butter wohl bestrichen, der Taig dann schön darein gebreitet, daß er nirgends Falten gebe, und muß ringsum fast 3 Finger breit über das Model herauskommen, damit man genug habe um das Bord zu machen. Für die Fülle nimmt man entweder Kalbfleisch-Krügelchen, die, wie früher angezeigt, gemacht werden, nur nicht so lange gekocht, und die Sauce ausgelassen; oder man nimmt Kalbfleisch nur in Stücke zerschnitten, oder auch Schaf-Coteletten, beides muß aber vorher in Fleischbrühe oder Wasser, mit einem Glas Wein, Gewürz, einigen kleinen ganzen Zwiebeln, Citronenscheibchen und Weinbeeren gekocht werden, nur nicht zu lange, denn es bedarf nicht weich zu seyn, da es in der Pastete auch noch weicher wird. Was man aber auch für Fleisch zu der Fülle nehmen mag, seyen es Krügeli oder anderes Fleisch, so muß dasselbe kalt werden, ehe man die Pastete damit füllt; dann wird das Fleisch trocken, d. h. ohne Brühe, auf den Taig rangiert, und ist eine Lage gelegt, so streut man von den Weinbeeren, die mit dem Fleisch gekocht worden, darüber,

Digitized by Google

auch ein paar Scheibchen Citronen, und wenn man will Morcheln, ein paar Stäubchen Mehl, Salz, und ein wenig Gewürz, legt dann das übrige Fleisch noch darüber, und ist alles darin, so verfährt man wie bei der ersten Lage, und thut dann noch ein Stück süße Butter verbröckelt darüber. Hat man Krügeli, so thut man nach Belieben Krebsstiele dazu, auch Morcheln und Citronen, aber keine Weinbeeren, sonst das gleiche wie oben. Bei der letzten Lage Fleisch muß man Sorge tragen, daß man dasselbe nicht zu nahe an das Bord lege, damit man den Deckel anschließen könne. Zu demselben wird mehr als die Hälfte des noch übrigen Taiges genommen, ausgetröhlt, etwas dünner als für den Boden, dann das Bord des Bodens mit Eierweiß bestrichen, der Deckel mit Sorgfalt über die Pastete gelegt, und ja nicht gespannt, denn er muß Raum genug haben, der Rand alsdann nur leicht an das Bord des Bodens, wo es mit Eierweiß bestrichen ist, angedrückt; es muß jedoch ein Fingerbreit des Bodenrandes vorstehen; ist zu viel, so schneide man ein wenig ab, bestreicht den Rand des Deckels wieder mit Eierweiß und überlegt den fingerbreiten Rand des Bodens einfach über den des Deckels und drückt ihn ringsum ordentlich an. Dann wird der Rest des Taigs so dünn wie möglich ausgetröhlt, und darf im Umfang nicht größer werden, als daß er den Deckel der Pastete bis zum Bord decke. Ehe man denselben aber darauf legt, werden mit dem Spitz eines scharfen Messers überall kleine Schnitte gemacht, in der Form eines Halbmondes, oder sonst einer gefälligen Form, dann der Deckel dem Bord nach mit Eierweiß bestrichen, und der durchschnittene obere Deckel darauf gelegt, aber nicht angedrückt (er darf aber ringsum nicht über das Bord gehen), dann wird die Pastete mit dem Gelben vom Ei angestrichen und im Ofen gebacken; sie muß

Digitized by Google

wohl eine Stunde im Ofen seyn, damit sie wohl durchbacke. Dann wird eine Sauce gemacht, zu Krügeli-Pasteten eine Sauce von Krebsjus, zu andern nur eine gewöhnliche von frischer Butter und Fleischbrühe und Muskatnuß, und wenn sie genug gekocht, ein Gelbes vom Ei darein geklopft. Ist die Pastete gebacken, so schneidet man oben im Deckel eine runde Oeffnung in der Größe eines Ei's heraus, und schüttet die Sauce da hinein und trägt die Pastete sogleich auf. Man kann auch statt des angezeigten Fleisches die Pasteten mit Geflügel, als Hähneli, Tauben u. dgl. füllen, auch mit Kalber-Milchling oder Wildpret.

2. Kleine Ragout-Pastetchen.

Man macht einen recht guten festen Taig wie oben, tröhlt ihn für den Boden in der Dicke eines Messerrückens aus (eher etwas dünner als dicker), und belegt damit die Mödeli, welche vorher mit süßer Butter wohl bestrichen werden; der Taig darf aber nicht hohl im Mödeli liegen und ebensowenig zu fest mit den Fingern angedrückt werden. Sind die Mödeli alle mit Taig belegt, so wird auf den Boden eines jeden eine kleine Prise Mehl, Salz, und durcheinander vermischtes Nägelipulver, Pfeffer, Macis und Muskatnußpulver gestreut; dann verbröckelt man geschwellte und von den Häuten gereinigte Milchling in nicht gar zu kleine Stücke, füllt damit die Pastetchen, rangiert dazwischen und oben darüber 1 — 2 Stücklein von einem in 4 Theile zerschnittenen Citronenscheibchen, kleine Morcheln, 1, 2 — 3 Krebsstielen, und je nach der Jahreszeit klein geschnittene Spargeln, Zuckererbsen oder Blumkohl, und einer Haselnuß groß süße Butter, streut oben darüber, wie unten, ein wenig Mehl, Salz und Gewürz, tröhlt dann den Taig für die Deckeli etwas dünner als für den Boden, bestreicht den Rand

Digitized by Google

des Pastetchens mit Eierweiß, legt das Deckeli, das in der Größe eines Pastetchens vorher ausgeschnitten wird, darüber (es darf aber nicht zu knapp seyn, damit es Raum zum aufgehen habe), und drückt es ringsum mit einem Finger fest auf, giebt aber acht, daß es nirgends Risse gebe oder an der Fülle aufklebe, bestreicht hierauf die Pastetchen mit Gelbem vom Ei, mit einigen Tropfen Wasser oder Nidlen verdünnt, und backt sie in einem recht warmen Ofen (in einer halben Stunde sollen sie gebacken seyn); dann nimmt man sie mit Sorgfalt aus dem Mödeli, macht mit einem spitzen Messer oben in jedes Deckeli eine kleine Oeffnung und füllt sie mit Krebssauce, was mit einem kleinen Trächterli am besten geht. Sie müssen ganz heiß aufgetragen werden.

Man kann auch, wenn man will, ein jedes Pastetchen statt der Milchling ein Kalbfleisch-Krügelchen thun, und ebenfalls eine Krebssauce dazu.

3. Stockfisch-Pastetchen.

Der Stockfisch wird gleich zugerüstet und gekocht, wie in Nro. 7 Art. Fische ꝛc. angezeigt ist. Taig und Pastetchen werden gleich gemacht, wie die Ragout-Pastetchen oben, nur daß man statt der Milchling und den übrigen Zuthaten nichts anders in die Pastete thut, als von dem gekochten Stockfisch, jedoch ohne Sauce, hingegen einer Großen Haselnuß groß süße Butter. Die Sauce wird erst in die Pastetchen gethan, wenn diese gebacken sind, und zwar auf gleiche Weise, wie Nro. 2 angezeigt ist; es versteht sich, daß sie unterdeß muß warm behalten werden.

4. Fisch-Pasteten.

Man hackt Resten von Fisch mit Chalotte und Pe-

Digitized by Google

terfilie, thut Gewürz, Salz und Nideln darunter, und füllt die Pastetchen damit.

5. Tauben-Pasteten.

Man macht ein gutes Ragout von Tauben, mit Trüffeln und Morcheln, hackt Magen, Leber und Herz der Tauben mit etwas Speck, Milchling, ein wenig Zipfli in guter Milch geweicht, eine ganz kleine Zwiebel und Kräutli, und dämpft dieses Gehäck in frischer Butter. Dann nimmt man ein Model, das mit frischer Butter wohl bestrichen wird, bestreut es mit Brodbrosmen, thut einen guten Taig darein, das G'häck darauf, die Tauben, Morcheln ꝛc. auf das G'häck mit einigen Stücken frischer Butter, streut Mehl darüber, legt einen Deckel von Taig darauf und backt sie im Ofen. Wenn sie genugsam gebacken ist, wird sie auf der Schüssel, auf welcher man sie auftragen will, sorgfältig umgekehrt, damit was unten ist, oben kommt, macht in der Mitte eine Oeffnung und thut die Sauce vom Ragout darein.

6. Taig zu den kleinen, 1 Kreuzer werthen Pastetchen.

Man nimmt ein 1/16 Mäß Semmelmehl, verhältnißmäßig Salz, das rein gerieben oder gestoßen seyn muß, 1/16 Maaß frisches Wasser, 1/4 Pfund frische Butter, und macht nun den Taig an wie einen andern Pasteten-taig, wälzt oder tröhlt ihn Messerrückensdick aus, thut ihn in Mödeli, und läßt ihn auf oder in einem nicht gar zu heißen Ofen trocknen; diese Portion soll wenigstens 4 Dutzend geben.

Fülle dazu. Man nimmt 1 Pfund Rindermocken, klopft denselben wohl und hackt ihn mit 1/4 Pfund Rinderfett rein, würzt dieses mit Nägeli, Muskatnuß,

Digitized by Google

Macis und Salz, setzt einen Löffel voll Essig, nach Belieben Citronenrinden oder Capern bei, und verdünnt es mit frischem Wasser oder frischer Fleischbrühe, bis das G'häck dünn ist. Wenn die Häfeli trocken genug sind, so thut man in ein jedes einen Löffel voll von dieser Fülle sammt einer Haselnuß groß frischer Butter, macht von gewöhnlichem Pastetentaig Deckeli darauf, und thut sie in den Ofen, bis sie genug gebacken sind.

7. G'häck-Pasteten.

Man belegt eine Kuchenschüssel oder ein Blech mit gutem Taig von gleicher Dicke wie für andere Pasteten, die Schüssel muß vorher jedoch mit Butter bestrichen werden, hackt Resten von Kalberbraten oder Rindfleisch ganz fein, würzt es, wenn es gehackt ist, mit Salz, Pfeffer und Nägelipulver, Citronenrinden, geriebenem Mayoran und Kölm, Weinbeeren und Rosinen nach Belieben, verdünnt es mit Rideln und einigen Löffeln Essig, belegt damit eines Fingers dick den Taig, thut einige Stücklein süßer Butter darauf, macht einen Deckel von Taig, oder Riemchen, kreuzweis darüber gelegt, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie im Ofen.

8. Süße G'häck-Pasteten.

Es werden Resten von Kalberbraten mit ein wenig Speck oder Nierenfett rein gehackt, mit Salz, Nägeli, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und gehackte Citronenrinde gewürzt, und noch eine gute Handvoll gestoßener Zucker, und nach Belieben Weinbeeren und Rosinen dazu gethan; dieß wird nun mit Essig und Fleischbrühe verdünnt, diese Fülle eines guten Fingers dick auf den Taig gethan und süße Butter darauf, Stängeli von Taig darüber gemacht, mit Gelben vom Ei angestrichen und gebacken.

Digitized by Google

9. Kräpfli.

Man hackt und würzt Fleisch wie oben für die Pasteten ohne Zucker, tröhlt den Taig aus wie oben, legt von der Fülle einen Löffel voll darauf, bestreicht den Taig rings um das Fleisch mit Eiweis, überschlägt den Taig und drückt ihn in ovaler Form zusammen, schneidet ihn nicht zu knapp um das Kräpfchen herum ab und drückt ihn am Rand noch einmal fest zusammen, macht ein kleines überlegtes Bördchen und backt sie im Anken oder auch im Ofen; dann aber müssen sie mit Eigelb bestrichen seyn.

10. Cardinal-Pasteten.

Man nimmt 1 Pfund nur wenig geschwellten Kalbermocken und hackt ihn mit 1 Viertelpfund Nierenfett rein, mischt dann Pfeffer-, Nägeli- und Macispulver, von jedem eine Prise, ½ Muskatnuß, ein Büscheli Zimmet, 1 Viertelpfund Zucker, geschälte und gestoßene Mandeln, Weinbeeren, Rosinen und Citronat nach Belieben darunter, verdünnt es mit Essig und Wasser, oder besser noch mit Fleischbrühe, und thut dann diese Fülle wie bei G'häck-Pasteten auf den Taig, süßen Anken in kleine Stücke zerschnitten darauf, einen Deckel oder Stängeli mit Eigelb angestrichen darüber, und backt sie im Ofen.

11. Gallerich-Pasteten.

Man nimmt einen Kalbermocken, schneidet die Häute und Knochen wohl davon ab, legt ihn ein paar Tage in Essig, hackt ihn dann fein mit ein paar Scheibchen Speck, würzt das Fleisch mit Salz, Capern oder Citronenrinden, Pfeffer, Nägeli und Macis thut 2—3 Eierweiß und ein paar Löffel voll Nideln darunter, und vermengt alles wohl, macht einen recht festen, nicht gar

Digitized by Google

fetten Taig, tröhlt ihn aus wie für andere Pasteten, legt die Fülle etwa zwei Finger dick darauf, bestreicht den Rand mit Eierweiß, überlegt den übrigen Theil als Deckel darüber, drückt die Ränder recht fest zusammen, überlegt sie einmal zu einem kleinen Bord, oder schneidet sie gerade ab, nimmt noch ein Stück Taig, tröhlt in so dünn wie möglich aus, schneidet mit einem scharfen Messer allerlei Figuren oder nur symmetrische Einschnitte, legt diesen zweiten Deckel, der an der untern Seite an einigen Stellen mit Eierweiß bestrichen wird, noch über die Pasteten, bestreicht sie mit Eiergelb und backt sie in einem recht warmen, gut durchheizten Ofen. Wenn sie wohl erkaltet ist, macht man in den Deckel an zwei Stellen kleine Oeffnungen, und schüttet kalten Gallerich, der aber noch fließen mag, darein, läßt sie an einem kühlen Ort stehen, bis der Gallerich gestanden, d. h. dick ist.

12. Kalte Pasteten.

Man macht einen kurzen (d. h. nicht fetten) und festen Taig, tröhlt ihn aus und belegt ein beliebiges Model damit; der Taig muß nirgends Falten haben; alsdann macht man eine Farce von einigen Scheibchen fetten Speck, über den man im heissen Wasser 1 — 2 Wälle gehen läßt, hackt ihn dann fein mit 12 gereinigten Anchois, einer kleinen Zwiebel, grünen Trüffeln (wenn man hat), Morcheln und feinen Kräutli, mischt alles wohl durcheinander, und belegt den Boden des Taigs mit dieser Farce; auf dieselben werden einige dünne Scheiben von einem Kalbermocken gelegt, diese müssen vorher wohl geklopft und mit zerstoßenem Gewürz und Salz gerieben werden; nachher wird das gebeizte Fleisch, als Haas, oder anderes Wildbret, welches man dazu bestimmt hat, genommen, dieses in Stücke zerschnitten, mit Speck gespickt, und mit Gewürz, Salz, und feinen

Digitized by Google

Kräutli bestreut, und auf das Kalbfleisch gelegt, und dünn geschnittene Citronenscheibchen, ordentlich frische Butter und ein wenig Mehl darüber, dann der Deckel vom Taig darauf gethan, mit Gelben vom Ei angestrichen und im Ofen gebacken; wenn sie kalt ist, wird oben im Deckel eine Oeffnung gemacht, und kalter, aber noch fließender Gallerich darein geschüttet.

13. Hasen-Pasteten mit Gallerich.

Man nimmt das Fleisch eines ganzen Hasen, schneidet die Häute wohl davon, legt es 2—3 Tage in Essig mit Lorbeerblättern, Rosmarin und Pfeffer, nimmt nachher einige Scheibchen Speck zu dem Fleisch, und hackt es zusammen recht fein, würzt es dann mit Pfeffer, Nägeli, Macis, Salz und 2 Löffel voll Capern, thut 2 Eierweiß darunter und verdünnt es mit ein wenig Fleischbrühe, 2 Löffel Nideln und ein paar Löffel Essig, macht eine Pastete wie oben, thut diese Fülle darein und verfährt im Uebrigen ganz gleich, wie bei der Gallerich-Pastete. Man kann auch nach Belieben Chalotten unter das Fleisch hacken.

14. Hasen-Köpflein.

Hat man Resten von gebratenem Haas, auch von Hasenpfeffer dazu, so löse man das Fleisch rein von den Beinen und hacke es fein mit sehr wenig Speck, würze es dann mit Pfeffer, Nägeli, Macis und Salz, und einem Löffel gehackten Capern, auch Kräutli, wer sie liebt, thut je nach der Portion Fleisch, so man hat, 1 — 2 Eiweiß darunter, verdünnt es nur wenig mit einem Löffel Nideln, 1 Löffel Essig und einigen Löffeln guter Fleischbrühe, und vermengt dieß alles wohl. Dann nimmt man ein irdenes Model oder Saladier, legt darein strichweise, oder wie es beliebt, gereinigte Anchois, thut

Digitized by Google

diese Hasenfülle darauf, und füllt das Model damit, so weit es reichen mag, und so fest wie möglich, stellt es in heißes Wasser und läßt es eine Weile darin stehen, ändert das Wasser einige Male oder stellt es mit dem Model an die Wärme, daß das Fleisch warm werde, das Wasser muß aber nicht hinein können. Ist es warm, so nimmt man es aus dem Wasser und läßt es im Model, mit etwas belästet, kalten, gießt dann dem Rand des Models nach kalten noch fließenden Gallerich, doch nur langsam, daß er bis auf den Boden dringe. Dann läßt man es an einem kühlen Orte stehen und schlägt das Model auf die Schüssel, worauf man es auftragen will, um, thut Gallerich ringsum, und garniert es nach Belieben.

15. Hasen-Köpfli auf andere Art.

Man nimmt Ueberreste von gebratenem Haas, auch Hasenpfeffer, macht eine Sauce wie zum Hasenpfeffer, und kocht sie nur ein wenig in der Sauce; man kann Capris oder Citronenrinde dazu thun, auch dürfen einige Speckscheibchen und Gewürz nicht ausgelassen werden. Hat nun dieser Hasenpfeffer eine Weile gekocht, so wird das Fleisch aus der Sauce genommen, dasselbe rein von den Beinen abgeschält, und mit den Speckscheibchen, dem Capris oder der Citronenrinde fein gehackt, und wenn man will, einige Anchois darunter gethan. Ist nun das Fleisch genug gehackt, so wird von der Sauce so viel darunter gerührt als es nöthig ist, es darf aber nicht zu dünn seyn, weil es sonst nicht zusammenhält; ein wenig Gallerich darunter geht sehr gut. Man thut nun das Fleisch in ein Saladier oder Schüsseli, das voll werden muß, preßt es wohl zusammen, belastet es, und läßt es an einem kühlen Ort über Nacht stehen. Am Morgen wird das Schüsseli umgewälzt, das Köpfli mit

Digitized by Google

Gallerich garniert, oder fein gehackte Kräutli, mit Oel und Essig angemacht, dazu serviert.

16. Hasen-Pasteten.

Auf dem Lande, wo man den Gallerich nicht leicht zu kaufen findet, und auch selbst nicht immer das nöthige Fleisch, um solchen zu kochen, kann man den Hasenpfeffer sammt den Häuten und 1 oder 2 Pfund Kalb- oder Rindermocken nebst dem nöthigen Gewürz und Wein dazu nehmen, was einen guten Gallerich giebt. Sonst aber, wenn man den Hasenpfeffer zur Pastete nehmen will, so muß er gewaschen und 3 Tage gebeizt und dann mit ½ Pfund Speck fein gehackt werden. Dann thut man 1 oder 2 Löffel grob gehackte Capris, Pfeffer und Salz darunter, und rührt dieses alles wohl durcheinander; dieß ist die Fülle. Nun schneidet man 1 Pfund Kalbermocken in Würfel (alles roh) und legt sie beiseits. Für den Taig nimmt man die Hälfte frische Butter und Hälfte Schweineschmalz, das nöthige Mehl, Salz und warmes Wasser, und macht ihn recht mürbe. Man tröhlt ihn dann ziemlich dick aus, und legt ihn in eine wohl verzinnte, mit frischer Butter bestrichene kupferne Casserolle oder Tüpfi; das Bord des Taiges muß aber etwas über das des Gefäßes reichen, und ein Stück Taig muß man zum Deckel behalten. Nun legt man die Hälfte der Fülle unten in die Pasteten, den gewürfelten Mocken darauf, und die andere Hälfte der Fülle zu oberst. Den Deckel kleibt man stark an's Bord des Taiges, das ein wenig mit Eiweiß bestrichen und nur schmal überlegt wird. Dann wird die Pastete im Oefeli oder Backofen gebacken; die Hitze darf aber nicht größer seyn, als zu Zuckerbrot, und nach 2 oder 3 Stunden soll sie genugsam gebacken seyn. Man wälzt sie dann um, und wenn sie beinahe ganz kalt ist, so macht man oben ein kleines

Digitized by Google

rundes Loch, und schüttet den Gallerich, der auch kalt aber noch flüssig seyn muß, hinein, und stellt sie an einen kühlen Ort, bis der Gallerich gestanden ist, dann kann man sie servieren.

Will man den Haasen selbst an die Pastete wagen, so wird sie noch besser. Man schneidet dann von dem rohen, etwas gebeizten Hasen schöne große Stücke, legt sie am Platz des Kalbfleisches in die Mitte, und macht die Fülle für unten und oben, aus $^3/_4$ Pfund Speck, einem $^1/_2$ Pfund Kalbermocken nebst obigem Gewürz, und beobachtet übrigens beim Backen ganz das, was oben gesagt worden ist. Die Pastete muß nicht zu voll Fleisch seyn, sonst kocht der Saft gerne heraus, also das Gefäß groß genug, damit auch Raum genug für den Gallerich bleibt. Man kann auch nach Belieben ein wenig Chalotten oder Zwiebeln unter die Fülle hacken; auch kann man statt des Schmalzes gesottene Butter zu dem Taig nehmen; der Schmalz ist aber besser.

Saures Gemüse einzumachen.

1. Kabis.

Man muß, wenn der Sauer-Kabis schön und gut werden soll, alle grünen Blätter ganz davon thun. Während dem Hobeln streut man unter verschiedenen Malen eine gute Handvoll Salz und nach Belieben Wachholderbeeren über den gehobelten Kabis; zu einem Vierling Kabis (d. h. 25 Kabisköpfen) nimmt man gewöhnlich 1 Pfund Salz, das unter verschiedenen Malen darunter gestreut wird. Ist der Kabis gehobelt, läßt man denjel-

Digitized by Google

den 1 oder 2 Stunden ruhen, stellt dann die Stande im Keller an die Stelle, wo sie bleiben soll, nimmt den gehobelten Kabis Züber um Züber aus der Bütte, und knetet denselben schon im Züber mit den flachen Händen so lange ein, bis er anfängt Wasser zu geben; dann wird dieser Züber voll in die Stande geleert, der Kabis wieder locker geschüttelt, schön eben zerlegt und wieder mit den flachen Händen festgeknetet, bis man das Wasser unter den Händen merkt, und so Züber um Züber fortgefahren, bis aller Kabis in der Stande und so fest wie möglich auf einander ist. Dann wird ein Tuch darüber gebreitet und dem Rand nach wohl hinzugedrückt, daß der Kabis überall gedeckt sey, die Bretter oder den Deckel, der in die Stande passen muß, darauf gelegt, und mit großen Kieselsteinen schwer belästet; nach mehreren Stunden soll der Kabis, wenn er gehörig eingeknetet worden ist, schon Wasser genugsam gegeben haben, daß es ob dem Deckel zusammen läuft, sollte dieß jedoch nicht der Fall seyn, und den folgenden Tag, nachdem er eingemacht worden, noch kein Wasser ob dem Deckel sich zeigen, so schütte man alsdann so viel frisches Wasser darüber, bis es ob dem Deckel stehen bleibt, es ist aber weit besser, wenn der Kabis von selbst genugsam Wasser giebt. Man macht nun weiter nichts daran, als daß man 1 — 2 mal den Schaum oder die Decke, die nach einiger Zeit sich oben auf dem Wasser setzt, mit einer Schaumkelle abnimmt. Nach 2 Monaten kann man anfangen, von diesem Kabis zu gebrauchen; alsdann nehme man die Steine ab, schöpfe das Wasser so gut als möglich in ein reines Geschirr ab, und nehme so viel Kabis, als man bedarf, doch so, daß man nirgends Lücken mache, sondern überall gleich ablöse. Dann wird das Tuch in kaltem Wasser ausgewaschen, der Deckel auch gereinigt, und alles wieder in gehöriger Ordnung darauf ge-

Digitized by Google

than, das abgeschöpfte Wasser wieder durch ein Tuch gerichtet und wieder darüber geschüttet, und so das gleiche Wasser beibehalten, so lange genugsam und dasselbe nicht unrein wird; in diesem Fall aber wird es fortgethan, und statt dessen frisches Wasser darüber geschüttet.

2. Kohl.

Man nimmt schönen Kopfkohl, thut die äußern zähen Blätter davon, behaltet aber die grünen zarten Blätter, löst sie jedoch vom Kopf ab; denselben schneidet man in 2 Theile, läßt die zarten grünen Blätter und die zerschnittenen Köpfe rein waschen, sondert sie beim Waschen, die Blätter besonders und die Köpfe besonders läßt dann in einem Kessi genugsam Wasser siedend werden, thut zuerst die grünen Blätter darein, läßt sie kochen und ein paar Wälle darüber gehen, und thut dann auch die Köpfe dazu. Man muß mit einer großen Kelle den Kohl immer unter das Wasser tauchen, sonst wird der untere geschwinder weich, als der obere; er muß aber gar nicht weich geschwellt werden, und damit man wisse, wann er weich genug ist, ziehe man oft einen Kopf heraus, und versuche an der groben Storze der äußern Blätter, ob sie beim Druck derselben noch ganz hart seyen, oder aber anfangen weicher zu werden; sobald dieß der Fall ist, so gieße man sogleich einen Kessel voll kaltes Wasser in das Kessi, daß der Kohl nicht mehr koche, und ziehe denselben ohne Verzug in große bereitgehaltene und mit kaltem Wasser angefüllte Züber heraus, wende ihn mit den Händen wohl um, daß er durch und durch kalt werde, und ist's nöthig, so gieße man immer kaltes Wasser darüber, bis er völlig kalt ist, ziehe ihn dann in Körbe und lasse ihn ein wenig abtropfen, nehme ihn dann auf einen Tisch, schneide die große Storze aus den Köpfen, und verschneide den Kohl nach

Digitized by Google

Belieben größer oder kleiner, und menge den grünen und den weißen wohl durcheinander, thue ihn dann in die Stande, die vorher wohl gewässert und bereit gehalten wird, knetet ihn mit den flachen Händen in der Stande so fest wie möglich, und achte, daß er überall schön eben liege. Dem Rand der Stande nach ist es gut, ein wenig Pfefferpulver zu streuen, Salz hingegen wird gar keines dazu gethan. Ist der Kohl aller in der Stande, wird er gleich wie der Kabis mit einem Tuch bedeckt, der Deckel, der gut in die Stande passen muß, darauf gethan, mit großen Steinen schwer belästet, und sogleich frisches Wasser darüber geschüttet, bis es über dem Deckel zusammengeht. Nach 8 oder 10 Tagen wird dieses Wasser aufgeschöpft, Deckel und Tuch gereinigt, rings dem Rand des Kohl nach geachtet ob kein linder schlichter Kohl sich finde, der davon genommen würde, dann alles wieder in gehörige Ordnung gethan und genugsam frisches Wasser darüber. Nach 3 Wochen ungefähr wird dieß Verfahren noch einmal wiederholt, nachher aber macht man nichts weiter daran und kann auch nach 2 Monaten Zeit davon gebrauchen. Beim Kohl thut man aber jedesmal frisches Wasser darüber, wenn man davon nimmt, es sey denn, daß man alle 8 Tage nehmen würde, wo man nur je das andere oder dritte Mal frisches Wasser darüber thun könnte.

3. Mangoldkraut.

Man nimmt die schönsten Blätter bis an das Herzblatt, das man davon thut, weil es gern verdirbt und unschmackhaft wird. An den Storzen zieht man die Fäden ab, sonst wird nichts von dem Blatt gethan. Ist das Kraut gewaschen, läßt man in einem Kessi genugsam Wasser siedend werden, thut das Kraut darein und taucht es mit einer großen Kelle immer unter das Wasser, weil

Digitized by Google

es sonst gern roth wird; es darf aber nicht zu weich geschwellt werden, daher muß man auch, sobald die Storzen beim Druck derselben anfangen ein wenig weicher zu werden, sogleich einen Kessel kaltes Wasser in das Kessi gießen, damit es nicht mehr koche, und das Kraut ohne Verzug in große bereitgehaltene und mit kaltem Wasser angefüllte Züber herausziehen, und immer noch frisches Wasser darüber gießen, und es fleißig umwenden, daß es recht kalt werde, indem es nie zu viel gekühlt werden kann. Ist es durch und durch kalt, so zieht man es in mehrere Körbe, daß es nicht zu dick auf einander liege, läßt es abtropfen (es wird nicht zerschnitten) und zerlegt es schön eben in die Stande, streut hie und da, besonders dem Rand der Stande nach, nur wenig Pfefferpulver und kein Salz, und knetet es mit den flachen Händen so fest wie möglich ein. Ist dieß geschehen, so wird gleich verfahren wie beim Kohl, auch nach Verlauf gleicher Zeit das Wasser unter 2 Malen geändert, und in gleicher Zeit kann man davon nehmen.

4. Bohnen.

Man nimmt junge Bohnen, rüstet sie, und schneidet sie der Länge nach in 2—3 Theile, schwellt sie in genugsam Wasser nur wenig und taucht sie fleißig unter das Wasser, zieht sie nachher durch 2 kalte Wasser, daß sie wohl gekühlt werden, und läßt sie in Körben abtropfen. Dann belegt man den Boden der bereit gehaltenen Stande mit Rebblättern, thut eine gute Lage Bohnen darauf und knetet sie mit den flachen Händen fest, streut eine ganz kleine Handvoll Salz und eine Prise Pfefferpulver darüber, und wieder eine dicke Lage Bohnen, wenig Salz und Pfeffer, und fährt so fort, bis die Bohnen alle in der Stande sind; dann deckt man sie mit Rebblättern zu legt den Deckel darauf und beschwert ihn mit Steinen und

Digitized by Google

gießt sogleich frisches Wasser darüber, daß es ob dem Deckel zusammen komme. Nach einiger Zeit sehe man zu, ob das Wasser eine starke Decke habe; ist dieß der Fall, so nehme man dieselbe mit der Schaumkelle ab, ohne etwas an den Bohnen zu machen. Sollte dann wieder nach etwas Zeit das Wasser sehr unrein seyn, so schöpfe man es ganz auf, reinige den Deckel und die Rebblätter, und thut alles wieder in gehörige Ordnung und ganz frisches Wasser darüber. Nachher macht man nichts mehr daran und kann in 8 oder 10 Wochen davon nehmen; alsdann zeigt sich von selbst, ob man frisches Wasser darüber thun muß, was nur in dem Fall geschieht, wenn das, so darauf ist, unrein ist, sonst wird das gleiche wieder gebraucht.

5. Rüben einzumachen.

Die Rüben müssen geschält und dann gehobelt werden; sobald dieß geschehen, werden sie sogleich Züber um Züber in die Stande gethan, und bei jedem Züber, so man hinein gethan, werden sie mit den flachen Händen fest geknetet, ohne Salz oder irgend etwas hinzu zu thun. Sind die Rüben alle so fest wie möglich eingeknetet, deckt man sie sogleich mit Tuch und Deckel, wie beim andern Sauerzeug, lästet sie schwer und gießt sogleich ein wenig frisches Wasser darüber. Den Tag nachher sollen die Rüben selbst genugsam Wasser gegeben haben, so daß es ordentlich über dem Deckel zusammen geht. Dieses Wasser ändert man nicht und macht nichts daran, als daß man nach einiger Zeit die Decke, die sich oben aufsetzt, mit einer Schaumkelle abnimmt. Nach zwei Monaten kann man auch davon nehmen; alsdann wird frisches Wasser darüber gethan, im Uebrigen alles wieder in gehörige Ordnung gebracht, das Wasser aber nicht jedesmal geändert, so man davon nimmt; die stärkere oder schwächere Säure der Rüben muß darüber bestimmen.

Digitized by Google

Verschiedene Arten von Breien.

1. Mehl-Brei.

Zu einer halben Maas guter Milch nimmt man 4 kleine Kelli voll Semmelmehl, oder Mütschlimehl, und rührt dasselbe mit wenig Milch in einem Tüpfi von Erz zart an, daß kein Knölli sey; alsdann wird die übrige Milch darein gethan und dieß über schwaches Feuer gesetzt und immer gerührt, bis der Brei kocht. Dann wird das Feuer weggenommen und nur Glut unter das Tüpfi gethan und der Brei 1 Stunde nur langsam gekocht. Sollte er zu dick werden, so kann man zu rechter Zeit ein wenig Milch nachgießen.

2. Gries-Brei.

Man nimmt so viel Milch als man Brei haben will, setzt sie in einem Tüpfi oder Häfeli von Erz übers Feuer, und wenn sie ringsum anfängt zu blätterlen (Blattern zu werfen), streut man, nach und nach, unter beständigem Rühren das Gries darein, bis der Brei kocht und die beliebige Dicke hat. Mit dem Rühren wird fortgefahren, bis er nicht mehr aufwallt; dann wird er auf gelinder Glut ¾ Stunden gekocht. Man rechnet zu ½ Maas Milch eine kleine Tasse Gries.

3. Reis-Brei.

Zu einem Brei für 2 Personen rechnet man eine Tasse voll Reis; man nimmt also nach diesem Verhältniß so viel Reis als man Brei haben will. Der Reis wird, nachdem er erlesen ist, mit kaltem Wasser rein gewaschen, und dann mit abgenommener Milch und einem

Digitized by Google

kleinen Stück frischer Butter auf gelindes Feuer gesetzt und gekocht, bis die Milch eingekocht ist. Dann wird gute Milch darein geschüttet, und der Reis 2 kleine Stunden auf der Glut oder ganz gelindem Feuer gekocht Sollte der Brei zu dick werden, so kann man ein wenig Milch nachgießen; aber da, so wie bei jedem andern Brei, wo Milch nachgegossen wird, muß der Brei nachher noch ein wenig kochen. Hat man zum Aufkochen keine abgenommene Milch, so setzt man den Reis sogleich mit ganzer Milch auf's Feuer; dann kann auch die Butter weggelassen werden. Zu 1 Tasse Reis rechnet man eine halbe Maas Milch.

4. Erdäpfel-Brei.

Man nimmt geschwellte Erdäpfel, schält sie und drückt sie durch die Mühle. Dann thut man gute Milch mit einem Stücklein frischer Butter auf's Feuer, und wenn sie zu kochen anfängt, so rührt man so viel Erdäpfel darein, bis der Brei die gehörige Dicke hat, und läßt ihn 1 Stunde auf gelindem Feuer kochen; wenn dann der Brei nicht dick genug ist, kann man ¼ Stunde vor dem Essen ein Kelli voll Mehl mit Milch zart anrühren und darein thun. Salz wird erst ganz kurz vor dem Essen darein gethan. Von gedörrten Erdäpfeln wird der Brei noch weit besser; dieser wird dann wie der Reisbrei gekocht. Die Erdäpfel werden erst mit abgenommener Milch und einem Stück süßer Butter aufgekocht, und wenn sie dick sind, die gute Milch nachgegossen, er muß auch länger gekocht werden als von grünen Erdäpfeln.

5. Kürbis-Brei.

Man schneidet den Kürbis zuerst in Schnitze; diese werden dann wohl geschält und in Brocken geschnitten, die im Wasser recht weich geschwellt werden, dann mit

Digitized by Google

der Schaumkelle herausgezogen und in einem Tuch wohl ausgewunden, daß gar kein Wasser mehr darin bleibt. Dann wird in einem Hafen oder Tüpfi von Erz ein Stück gesottene Butter heiß gemacht, und die Hälfte einer kleinen feingeschnittenen Zwiebel in der Butter gedämpft, dann der ausgewundene Kürbis darein gethan, wohl umgerührt und sogleich mit ein wenig guter Milch verdünnt, um das Mehl darein rühren zu können; dieses wird trocken, ein Kelli um das andere, hineingerührt, und stark geklopft, daß keine Knollen seyen, dann gute Milch unter beständigem Rühren nachgegossen, bis der Brei die gehörige Dicke hat; dann wird noch ein wenig Nidlen, ein Stücklein frische Butter, eine gute Prise Nägelipulver und Salz darein gethan, und der Brei auf gelindem Feuer so lange gekocht, bis er nicht mehr nach Mehl riecht. Zu einem ordentlichen großen Kürbis muß man wenigstens 5 bis 6 Schoppen gute Milch, und 5 bis 6 Kellen Mehl rühren.

6. Brei von Habergrütz.

Man nimmt Habergrütz, verhältnißmäßig zu der Portion Brei, so man haben will, und röstet dasselbe ein wenig mit gesottener Butter, und gießt dann ordentlich Wasser dazu, daß der Habergrütz wohl aufkoche und weich werde, thut Salz darein, und kocht es auf gelindem Feuer zu einem ordentlich dicken Brei; er muß wenigstens eine halbe Stunde kochen. Man kann diesen Brei nur so gekocht essen; aber noch besser wird er, wenn man, nachdem er gehörig eingekocht ist, Gänsefett oder gesottene Butter in einer Kuchenschüssel heiß macht und dann den Brei hinein thut (in der Dicke von 2 Fingerbreit) und ihn im Oefeli ein wenig prägelt.

Digitized by Google

7. Aepfel-Brei.

Man nimmt saure Aepfel, die sich gut verkochen lassen, schält, schneidet sie in Schnitze oder halb, und sticht das Herz aus, und kocht sie dann in einem Hafen von Erz mit einem kleinen Stück frischer Butter, und sehr wenig Wasser ganz weich, daß man sie zart verrühren kann, und keine Bröcklein mehr bleiben, läßt sie dann auf gelindem Feuer völlig einkochen, und unter öfterm Aufrühren ein wenig gelb werden. Alsdann rührt man, je nach der Portion Aepfel, so man hat, 2, 3 — 4 Kelli voll Mehl trocken darein und verdünnet sie mit guter Milch, bis der Brei die beliebige Dicke hat, und läßt ihn dann auf gelinder Glut noch ein wenig kochen, bis der Mehlgeruch sich verloren. Wenn er angerichtet ist, kann man nach Belieben Brod-(Brosmen) krumen, in Butter gelb geröstet, über den Brei streuen.

8. Zwetschgen-Brei.

Die Zwetschgen wie die Pflaumen werden aufgeschnitten und die Steine herausgenommen, dann mit einem Stück frischer Butter, und ein wenig Zucker (ohne Wasser), verdämpft, und ihn ihrem eigenen Jus weich gekocht, daß man sie ganz verrühren kann, dann auf gelinder Glut ganz eingekocht, und wie oben einige Kelli voll Mehl trocken darein gerührt und mit guter Milch verdünnt, bis der Brei die gehörige Dicke hat, dann noch ein wenig gekocht. Wie diesen Brei kocht man auch den Brombeeren-, Himbeeren- und Heidelbeerenbrei.

9. Brei nur mit Saft der Brombeeren und Himbeeren gemacht.

Man nimmt Brombeeren oder Himbeeren und verdämpft sie ein wenig, ohne irgend etwas dazu zu thun.

Digitized by Google

Sobald man sie verrühren kann, werden sie durch das Tami (Haarsieb) gedrückt, daß aller Saft wohl durchlaufe; was im Tami bleibt, wird weggethan. Alsdann macht man einen guten, ordentlich dicken Mehlbrei, läßt ihn eine gute halbe Stunde kochen, und rührt dann den Brombeeren- oder Himbeerensaft in den Brei und läßt ihn auf gelinder Glut noch ein wenig kochen.

10. Kannebirnen-Brei.

Die Kannebirnen müssen eine Zeitlang liegen und ein wenig teig werden; dann schält man sie, schneidet sie in halbe Theile und sticht das Herz aus; dann thut man sie mit einem Stücklein frischer Butter und ordentlich Wasser über's Feuer, deckt sie zu und kocht sie ganz weich, daß man sie zart verrühren kann, und läßt sie dann unter öfterem Aufrühren völlig einkochen und ein wenig gelb werden, rührt dann ein paar Kellen Mehl trocken darein, und gießt gute Milch hinzu, bis der Brei die gehörige Dicke hat, und läßt ihn dann auf Glut eine Weile kochen, bis er nicht mehr nach Mehl riecht. Man kann auch von andern Birnen Brei kochen, sie sollten aber immer teig seyn.

NB. Der Grund, warum ich anrathe, in alle Fruchtbreie das Mehl trocken einzurühren, ist, weil sie auf diese Weise schmackhafter und weniger wässerig werden.

11. Brei von gedörrten Aepfeln und Zwetschgen.

Man nimmt saure, geschälte, dürre Aepfelschnitz, wascht sie in warmem Wasser, und thut sie (in einem Hafen von Erz) mit ein wenig frischer Butter und genugsam Wasser übers Feuer, und kocht sie ganz weich, daß man sie verrühren kann, läßt sie dann auf gelindem

Digitized by Google

Feuer völlig einkochen, und wenn kein Waſſer mehr daran iſt, verfährt man wie bei jedem andern Fruchtbrei. So kann auch Zwetſchgenbrei gemacht werden; es müſſen aber Zwetſchgen ohne Steine ſeyn. Für beide muß ein wenig Zucker mitgekocht werden.

Faſten-, Mehl- und Eierſpeiſen.

1. Knöpfli.

Man nimmt eine beliebige Portion Mehl und thut es in eine Schüſſel mit einer Priſe Salz, und rührt es mit kaltem Waſſer zu einem zarten, dicken Taig, den man mit 4 bis 5 ganzen Eiern verdünnt und gewaltig klopft und dann auf ein Brett thut. Unterdeſſen wird eine Pfanne mit Waſſer auf's Feuer geſetzt, und wenn es ſiedend iſt, wird der Taig mit einem Meſſer darein geſchabt, doch nicht zu viel auf einmal, damit ſie Raum im Waſſer haben. Man läßt ſie nun einige Male aufkochen, und zieht ſie dann mit einer Schaumkelle aus dem Waſſer, das man abtropfen läßt, und thut ſie auf eine Platte, macht dann eine gute Schweizi von geſottener Butter, in der man fein geſchnittene Zwiebeln gelb macht, und alsdann über die Knöpfli ſchüttet. Man kann ſie auch, wenn man will, in einer Pfanne mit Anken prägeln.

2. Andere Art Knöpfli oder Fluten.

Man thut Waſſer oder Milch in eine Pfanne übers Feuer, und wenn ſie bald kochen will, rührt man über dem Feuer Mehl darein, bis der Taig ſich trocken von

Digitized by Google

der Pfanne löst, ſtellt dieſelbe dann ab dem Feuer und ſticht einen Löffel um den andern von dieſem Taig ab, und thut ſie auf die Platte; man muß den Löffel bisweilen in friſches Waſſer tunken, damit der Taig nicht anklebe und ſich ſchön glatt vom Löffel löſe. Sind die Knöpfli nun alle auf der Platte, ſo wird eine kleine fein geſchnittene Zwiebel in ein paar Löffel voll heißer Butter gelb gemacht und mit der Butter über die Knöpfli geſchüttet, und die Platte dann ein paar Minuten in einen warmen Ofen geſtellt, damit ſie weniger naß bleiben.

3. Geprägelte Knöpfli.

Man thut für eine gute Platte ½ Maaß gute Milch mit einer Priſe Salz in einer Pfanne übers Feuer; und wenn die Milch anfängt zu kochen, wird über dem Feuer Mehl darein gerührt, bis der Taig ſich trocken von der Pfanne löst; dann wird die Pfanne ab dem Feuer geſtellt und 4, 5 bis 6 Eier in den Taig geſchlagen und tüchtig geklopft, bis er Blattern wirft; alsdann wird ein hölzernes Brett mit Mehl überſtreut und der Taig darauf gethan, Mehl oben darüber geſtreut, und mit einem Trölholz der Taig breit gemacht, bis er überall die Dicke eines Fingers hat. Dann läßt man ihn kalten und ſchneidet dann beliebige Stücke (carreaux oder wie man will) und prägelt ſie in einer Schüſſel auf gelindem Feuer mit Butter auf beiden Seiten ſchön gelb; man muß immer Butter zuſetzen, ſo oft man geprägelte Knöpfli aus der Schüſſel nimmt.

4. Noch andere Art Knöpfli.

Man nimmt ¼ oder ½ Maaß Waſſer mit einem Stücklein friſcher Butter und einer Priſe Salz in einer Pfanne übers Feuer, und wenn es zu kochen anfangen will, ſo rührt man über dem Feuer Mehl darein bis

Digitized by Google

der Taig ſich trocken von der Pfanne löst. Dann wird die Pfanne ab dem Feuer geſtellt, und eine Schüſſel mit einem Stück geſottener Butter auf gelindes Feuer geſetzt, und wenn die Butter heiß iſt, ein Löffel nach dem andern von dem Taig abgeſtochen und in die Schüſſel gethan, und auf beiden Seiten ſchön gelb geprägelt. Man muß, ſowie die Schüſſel trocken wird, Butter zuſetzen, und nicht zu viel Knöpfli auf einmal in die Schüſſel thun, damit ſie einander nicht berühren. Man kann ſie auch ganz in Butter backen, auf welche Art ſie ſelbſt noch beſſer werden. Auf gleiche Weiſe kann man auch Knöpfli von Gries ſtatt Mehl machen.

5. Kraut-Knöpfli.

Man nimmt einige Hände voll Spinatkraut, ein wenig Körbelkraut, Schneidzwiebeln und ein Stängelchen Krauſemünze, hackt dieß zuſammen fein und drückt den Saft in einer Schaumkelle wohl aus. Dann wird ein wenig geſottene Butter in einer Pfanne heiß gemacht, das Kraut darin geſchweizt und ein Kelli voll Mehl und eine Priſe Salz dazu gethan, noch ein paar Mal umgerührt und dann mit 2 bis 3 wohlgeklopften Eiern und ein paar Löffeln Nidlen verdünnt, und nur noch ſo lange auf dem Feuer gelaſſen, bis es rings der Pfanne nach kochen will. Dann wird dieſe Fülle angerichtet und große ganze Spinatblätter genommen, über die man ſiedendes Waſſer gießt und ſogleich wieder mit Sorgfalt herauszieht und zum vertropfen auf ein Brett legt. Von dieſen Blättern nimmt man nun eins, und wenn es zu klein iſt, zwei, und legt ſie breit auf den Teller (man muß Sorge tragen, daß ſie ganz bleiben), thut einen Löffel voll von der Krautfülle darauf und wickelt das Blatt darum, und macht ſo ein Knöpfli um das andere

Digitized by Google

bis die Fülle aufgebraucht ist, prägelt sie dann mit Butter auf beiden Seiten gelb und macht eine Sauce von frischer Butter, ein wenig Mehl und Nidlen oder Milch und Muskatnuß, und schüttet sie rings um die Knöpfli.

6. Gerührte Eier.

Die Größe der Portion, welche man von diesem Gericht haben will, muß auch die Zahl der Eier bestimmen, so man nimmt. Diese werden tüchtig geklopft, eine Prise Salz und 2, 3 — 4 Löffel voll Fleischbrühe oder Nidlen darunter gerührt, und in ein mit Butter bestrichenes Kochplättli geschüttet, dasselbe dann auf schwache Glut oder über siedendes Wasser gesetzt, und die Eier beständig gerührt, bis sie anfangen dick zu werden, dann sogleich aufgetragen.

7. Eier-Kutteln.

Hartgesottene noch warme Eier werden auf eine Platte in Scheibli geschnitten; dann wird eine dünne Sauce von frischer Butter, ganz wenig Mehl und Fleischbrühe gemacht, feine Kräutli, Salz und 1 Löffel Essig darein gethan und über die Eier geschüttet, oder auch nur Kräutli mit Oel und Essig, Salz und Pfeffer angemacht, und über die Eier gethan.

8. Eierröste.

Dünn geschnittenes Brod, wie man es zu Suppen braucht, wird in Butter schön gelb geröstet, dann wird die Butter wohl abgeschüttet und einige wohlgeklopfte Eier mit Nidlen oder Milch und Salz über das Brod geschüttet, noch ein wenig über das Feuer gethan und beständig gerührt, bis die Eier nicht mehr dünn sind, dann sogleich aufgetragen.

Digitized by Google

9. Fricassierte Eier.

Man röstet Brodbrosmen (Krummen) in Butter schön gelb, so viel, daß der Boden der Pfanne ganz bedeckt werde. Sind sie gelb, so schlägt man Eier darauf, eins neben das andere, so viel man will, oder Platz in der Pfanne ist, thut ein wenig Salz und Muskatnuß darauf und läßt sie ohne zu rühren so lange auf dem Feuer, bis das Weiße von den Eiern anfängt dick zu werden, nimmt dann eins nach dem andern mit einem kleinen Bratisschäufelchen, sammt den darunter liegenden Brösmeli heraus, und legt sie ordentlich neben einander auf die Platte; man muß acht haben, sie nicht zu verletzen, sonst verlaufen sie.

10. Eier *au Jus.*

Man läßt Wasser in einer Pfanne siedend werden, thut ein wenig Salz darein und schlägt dann frische Eier in das Wasser so viel man haben will, doch nicht zu viel auf einmal, damit sie Raum genug haben. Man läßt sie nun unberührt im Wasser über dem Feuer, bis sie obenauf kommen und das Weiße das Gelbe schön umhüllt hat und anfängt dick zu werden. Dann wird eins nach dem andern mit der Schaumkelle sorgfältig herausgenommen, daß sie nicht platzen, und auf eine Platte neben einander gelegt, und heißes Bratenjus daran geschüttet. Man kann auch eine dünne Fischsauce daran thun; sie müssen heiß aufgetragen werden.

11. Eier mit Fleischbrühe.

Man nimmt ¼ Maß gute kalte Fleischbrühe, nimmt alles Fett davon ab, und klopft dann sieben Gelbe und ein Weißes von Eiern wohl, und rührt sie unter die Fleischbrühe mit fein gehackten Kräutli und wenig Salz,

Digitized by Google

bestreicht dann Tassen mit frischer Butter und füllt sie mit dieser Masse, doch nicht voll, stellt dann die Tassen in eine Taternpfanne, in die man siedendes Wasser gießt, aber wohl achtet, daß dasselbe nicht in die Tassen komme, und thut dann die Taternpfanne auf die Glut und läßt die Tasse so lange darin, bis die Eier dick werden. Man kann statt der Kräutli ein wenig Muskatnuß hinein thun und diese Eier in den Tassen ganz heiß auftragen.

12. Eier mit Anchois.

Man nimmt ⅛ Maß Nidlen, in welcher man ungefähr ¼ Pfund gereinigte Anchois kocht und verrührt; wenn sie geschmolzen sind, so richtet man diese Nidlen durchs Tami (Haarsieb), und rührt dann fünf ganze wohl geklopfte Eier darunter. Alsdann bestreicht man Tassen oder ein Model mit frischer Butter, thut diese Masse darein, und kocht sie eine Stunde im Wasser, bis sie dick wird, stürzt dann die Tassen oder Model auf eine Platte um, und thut heißes Jus darum.

13. Eier in Papier.

Man macht von weißem Papier Kapseln in beliebiger Form, thut dann in jede ein kleines Stücklein frische Butter und einen von Haut und Gräten gereinigten Anchois, schlägt in jede Kapsel noch ein frisches Ei, und rangiert dann diese Papierchen alle in eine Taternpfanne, stellt sie auf Glut, und setzt den Deckel mit Glut darauf; oder thut sie auf eine Schüssel in den Ofen, bis das Weiße vom Ei anfängt dick zu werden, dann werden sie sogleich aufgetragen.

14. Andere Art.

Man nimmt Anchois, reinigt sie von Haut und

Digitized by Google

Gräten. (Die Portion derselben muß die Zahl der Papierchen bestimmen, so man will.) Sind sie gereinigt, so werden sie mit feinen Kräutli und Brotbrosmen (Brotkrumen) gehackt, mit frischer Butter ein wenig fricassiert, doch nicht, daß sie gelb werden. Dann nimmt man Zuckerbrotpapierchen, so viel man haben will, bestreicht sie mit frischer Butter und thut in jedes von dieser Farce, nimmt dann frische Eier und schlägt in jedes Papier ein ganzes Ei auf die Farce, und auf jedes Ei ein kleines Bröcklein frische Butter, thut dann diese gefüllten Papierchen ein paar Minuten auf einen Rost, oder in eine Taternpfanne auf Glut, und sobald das Weiße vom Ei anfängt dick zu werden, trägt man sie sogleich auf.

15. Anchois-Schnitten.

Man schneidet dünne Brotschnitten und macht sie in Butter schön gelb, nimmt dann von Haut und Gräten gereinigte Anchois, hackt sie und bestreicht die Schnitten damit, wie eine Butterschnitte, und legt sie auf eine Platte, nimmt dann feingeschnittene Petersilie und ein wenig Schnittlauch, macht diese Kräutlein mit Oel und Essig an; und schüttet dieß über die Schnitten, daß jede damit gefeuchtet werde.

16. Kraut-Knöpflein.

Man nimmt eine Handvoll Petersilie, Schnittlauch, etwas Münzen und andere feine Kräuter, eine gute Handvoll Spinat und eine Zwiebel, hackt alles fein, schweizt es in frischer Butter, richtet es in eine Schüssel, rührt 2 Eier dazu, etwas Salz, Gewürz, in Milch oder Fleischbrühe geweichtes und ausgedrücktes Semmelbrod, und Mehl bis es die gehörige Dicke hat. Hat man ein wenig Resten von Fleisch, so kann man es fein gehackt

Digitized by Google

dazu nehmen, rührt alles wohl unter einander, läßt Fleiſchbrühe oder Salzwaſſer kochend werden, nimmt Löffelweiſe von dem Taig und läßt die Knöpflein kochen. Sobald ſie auf die Oberfläche kommen, zieht man ſie heraus auf eine Platte; wenn ſie zerfallen, ſo rührt man mehr Mehl in den Taig. Sind ſie fertig, ſo röſtet man Brodbrosmen in Butter ſchön gelb und ſchüttet ſie darüber.

17. Weißmehl-Knöpflein (Waſſerſpatzen).

Man nimmt für 6 Perſonen 1½ Pfund Mehl und ein wenig Salz, rührt dieß mit kaltem Waſſer zart an, und ſchüttet davon auf einen hölzernen Teller; während der Zeit läßt man in einer Pfanne Waſſer ſiedend werden; wenn es kocht, ſchneidet man mit einem Meſſer von dem Taig darein, aber in ſo kleinen Portionen als möglich iſt, läßt dieſe Knöpflein kochen, bis ſie auf die Oberfläche des Waſſers kommen, dann zieht man ſie mit dem Schaumlöffel heraus auf eine gewärmte Platte und fährt ſo fort bis ſie fertig ſind. Hernach röſtet man Brodbrosmen oder Zwiebeln in Butter ſchön gelb und ſchüttet ſie darüber. Wer es liebt, kann zwiſchen jede Lage Knöpflein fein geriebenen Schabzieger auf die Platte ſtreuen.

18. Reis-Knöpflein.

Man kocht ein halbes Pfund Reis in kräftiger Fleiſchbrühe ziemlich dick, röſtet fein geriebene Brodbrosmen in Butter ſchön gelb, rührt ſie in den Reis, eine Handvoll Mehl und 4 Eier eins nach dem andern ebenfalls dazu gerührt, formiert Knöpflein davon, welche in Fleiſchbrühe oder Salzwaſſer aufgekocht werden, richtet ſie auf eine Platte an und gießt heiße Butter darüber.

Digitized by Google

19. Gries-Knöpflein (Pfluthen).

Man läßt 2 Schoppen Milch mit 2 Loth Butter ſiedend werden, thut unter fortwährendem Rühren Gries darein bis es ein dicker Brei iſt, läßt ihn kochen bis er ſich von der Pfanne löst, ſtellt ihn dann vom Feuer, thut Salz dazu und rührt ihn bis er anfängt zu kalten. Nachher ſtreut man Mehl auf ein Brett, nimmt Löffelweis von dem Taig darauf, formiert runde Knöpflein davon und backt ſie auf beiden Seiten in einer Schüſſel mit heißer Butter. In Ermanglung von Milch kann man auch Waſſer dazu nehmen.

20. Auf andere Art.

Man macht den Taig wie bei den vorhergehenden; wenn er ab dem Feuer geſtellt iſt, rührt man 6 große oder 7 kleine Eier eins nach dem andern dazu, nachdem man ſie in warmes Waſſer eingelegt hat. Wenn die Butter in der Pfanne heiß iſt, ſtellt man ſie ab dem Feuer, thut Löffelweis von dem Taig darein, doch nicht zu viel auf einmal, damit ſie beſſer aufgehen, und läßt ſie nun unter beſtändigem Umkehren ſchön backen, richtet ſie an und ſerviert ſie heiß. — Man kann auch die nämlichen Knöpflein im Bratofen backen, nur fügt man dann zum Taig 4 Loth Butter, und beſtreicht die Schüſſel auch ſtark mit Butter.

21. Waſſerſtrüblein.

Für 6 Perſonen nimmt man 1 Pfund Mehl, rührt es mit kalter Milch glatt an, thut 3 Eier dazu und ein wenig Salz; der Taig darf nicht dick ſeyn, damit er durch den Trichter läuft. Nun läßt man Waſſer ſiedend werden, füllt den Trichter mit Taig und läßt ihn darin laufen; ſobald die Strüblein auf die Oberfläche kommen,

Digitized by Google

werden sie angerichtet; sind auf gleiche Weise alle nach einander gekocht, werden Brodbrosmen oder Zwiebeln in Butter geröstet und darüber geschüttet.

22. Andere Art.

Statt Milch nimmt man Wasser zum Anrühren des Mehls und 2 Loth frische Butter, welche mit ein wenig heißem Wasser abgerührt wird, bis sie vergeht. Im übrigen verfährt man wie oben.

23. Wasserschnitten.

Man macht einen Taig wie zu Wasserstrüblein, nur etwas dünner, schneidet weißes Brod in dünne Schnitten wie zum Bähen, tunkt sie in den Taig und läßt sie in siedendem Salzwasser ein paar Mal aufkochen; zieht sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie vertropfen und legt sie auf ein Brett, um zu erkalten. Nachher läßt man in einer weiten Pfanne oder Schüssel Butter heiß werden, legt die Schnitten, so viel neben einander Raum haben, hinein, und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb prägeln.

24. Brod-Eierkuchen.

Man nimmt 6 Eier, ¼ Maß Milch und ein wenig Salz, verrührt alles zusammen, schneidet ein weißes batzenwerthes Brod zu Schnitten, läßt Butter heiß werden, legt die Schnitten eine neben die andere hinein, und läßt sie schön gelb werden. Nachher schüttet man den Taig darüber, backt den Eierkuchen schön gelb, kehrt ihn um, und läßt ihn dann auf der andern Seite auch gelb werden.

25. Fleisch-Eierkuchen.

Wenn man Reste von gesottenem oder gebratenem

Digitized by Google

Fleisch hat, so wird es fein gehackt, und wenn es mager ist, etwas Fett oder Rindermark dazu genommen, auch ein wenig Schnittlauch und Petersilie oder Zwiebeln, wenn man es liebt; dann weicht man Semmel oder Weißbrod in Milch ein, drückt es wieder aus, rührt es unter das Fleisch, schlägt noch 5 bis 6 Eier dazu und backt es in heißer Butter.

26. Andere Art.

Man rührt einen gewöhnlichen Omeletten-Taig an, hackt Reste von Kalbfleisch oder Rindfleisch mit Zwiebeln und ein wenig Citronenrinde, läßt Weiß- oder Semmelbrod mit Fleischbrühe kochen, und rührt es unter das Fleisch. Dann läßt man in einer Schüssel Butter heiß werden, schüttet ein wenig Taig darauf, daß der Boden bedeckt wird, dann das Fleisch, und schüttet den übrigen Taig darüber, daß er den Rand und Deckel bilde, thut dann noch ein wenig heiße Butter darüber und läßt es im Bratofen backen.

27. Eierkuchen mit Gans- oder Kalbsleber.

Man hackt eine Gansleber oder ein ½ Pfund Kalberleber und eine Handvoll Chalotten und Petersilie fein. Nun dämpft man die Chalotten in einem Stückchen frischer Butter, thut dann die Petersilie und hernach die Leber dazu, rührt es wohl unter einander, bis es anfängt zu kochen; dann wird noch Citronensaft darüber gedrückt, die Schaale fein gehackt, ein wenig Pfeffer und Salz, gestoßene Nägelein und 2 Löffel Fleischbrühe dazu gethan und unter einander gerührt. Nachher rührt man einen Löffel voll Mehl und ein wenig Salz mit Milch glatt an und schlägt 5 Eier eins nach dem andern dazu, läßt in einer flachen Pfanne oder Tourtiere Butter heiß werden, schüttet die Hälfte von dem Taig hinein, läßt

Digitized by Google

ihn an der Wärme ein wenig dick werden, legt die Leber darauf und schüttet den übrigen Taig darüber, und läßt es im Bratofen oder auf Glut unten und oben schön gelb backen.

28. Omelette mit Spinat.

Man macht eine Omelette von 6 Eiern, Milch, ein Löffel Mehl und etwas Salz, läßt die Hälfte davon in einer flachen Pfanne auf einer Seite backen, und richtet sie auf eine Platte an, daß die gebackene Seite nach unten komme. Thut dann gehackten und wohl eingekochten Spinat darauf; backt noch eine gleiche Omelette und deckt sie auf den Spinat, daß die gelbe Seite nach oben komme.

29. Gebackene Gries-Knödel (Knöpfli) in der Milch.

Man rührt ¼ Pfund Butter, bis sie ganz schaumig wird, schlägt 4 Eier eins nach dem andern hinzu, 2 bis 3 Löffel Nideln und ein wenig Salz; dann rührt man ein Schoppen-Glas voll Gries hinein, formiert Knöpfli wie ein Hühnerei davon, backt sie in heißer Butter, dann thut man sie in eine Casserolle oder Kochplatte, schüttet siedende Milch oder Nidlen darüber und läßt sie noch ½ Stunde zugedeckt kochen.

30. Welsche Nudeln.

Man nimmt ein paar Handvoll Mehl, bröckelt ein wenig frische Butter dazu, nimmt Salz und macht mit einigen Eiergelb und Nidlen einen lockern Taig daraus, tröhlt ihn aus und schneidet ziemlich große Nudeln, welche man in der Milch aufkochen läßt, zieht sie dann heraus und thut sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, begießt sie mit ein wenig Nideln und ein wenig Butter,

Digitized by Google

ſtreut Zucker und Zimmet darauf und läßt ſie auf Glut mit dem Tourtieredeckel oder im Bratofen backen, bis ſie ſchön gelb ſind.

31. Holländiſche Nudeln.

Man nimmt 12 Loth friſche Butter, rührt ſie recht ſchaumig, ſchlägt 2 ganze und 6 Gelbe von Eiern dazu, ein Viertel laue Nideln, 2 oder 3 Löffel Hefe, ein wenig Salz, Zucker und ſo viel Weißmehl dazu, daß man den Taig wirken kann, und läßt ihn dann ein wenig gehen. Nachher beſtreut man ein Wirkbrett mit Mehl und tröhlt den Taig meſſerrückensdick aus, ſchneidet 2 fingersbreite Streifen ab, beſtreicht ſie mit Eingemachtem und ein wenig geſchnifeltem Citronat, rollt dieſe Riemen zuſammen, beſtreicht eine Schüſſel mit Butter, legt die Nudeln hinein, ein wenig Butter darauf, läßt die Nudeln noch ein wenig gehen und backt ſie ſchön im Oefeli.

32. Kaiſer-Nudeln.

Man rührt 1 Pfund Mehl mit ½ Maß Milch an, ſchlägt 8 ganze Eier dazu und ein wenig Salz, beſtreicht eine Schüſſel mit friſcher Butter, thut den Taig hinein und ſtellt ſie ins Oefeli, oder auf glühende Aſche und den Tourtieredeckel darüber, bis er dick iſt, dann thut man ihn auf eine Platte oder hölzernes Teller, ſchneidet fingerslange Nudeln davon, beſtreut ſie mit Zucker und Zimmet, backt ſie in heißer Butter ſchön gelb und ſtreut Zucker darüber.

33. Gefüllte Nudeln.

Man macht einen gewöhnlichen Nudeltaig von 3 Eiern, nur nicht zu feſt, und rührt 2 Loth zerlaſſene Butter daran. Dann tröhlt man ihn dünn aus und ſchneidet Stücke wie ein kleiner Teller davon, läßt ſie

Digitized by Google

ein wenig trocknen, macht eine Fülle von übrigem Fleiſch wie zu den Fleiſchkräpfli, beſtreicht eine Schüſſel mit friſcher Butter, thut ein Stück Nudeln darauf, dann eine Lage Fleiſch, wieder Nudeln, und ſo fort, bis alles verbraucht iſt. Schüttet dann einen Schoppen Milch und ein wenig Salz darüber und läßt es backen.

34. Dampf-Nudeln.

Man nimmt 1 Imi Mehl, 4 Eier, ¼ Pfund friſche Butter; 2 große Löffel voll Bierhefe rührt man mit ein wenig Milch an und läßt ſie gehen, bis ſie ganz hoch iſt, dann rührt man das Mehl mit Milch zart an, thut die Butter und die Eier dazu, rührt alles wohl unter einander und klopft es, bis es ſich vom Becken löst, thut es dann in ein mit Butter angeſtrichenes Model oder Kochplatte, läßt es wieder gehen und backt es dann im Ofen.

35. Kirſchenwaſſer-Kuchen.

Man weicht 3 Milch- oder Semmelbrödli in Milch, verrührt ſie zart; 5 Eier, 2 Löffel Zucker, eine Taſſe erleſene Roſinen werden wohl darunter gerührt, dann in einer mit Butter beſtrichenen Schüſſel im Ofen gebacken. Hernach wird auf eine Platte viel Zucker geſtreut, den Kuchen darauf gethan, denſelben wieder ſtark mit Zucker beſtreut und ein Gläschen Kirſchenwaſſer darüber geſchüttet.

36. Schildbrod- (Semmelbrod-) Kuchen.

4 Semmelbrod werden in Milch geweicht und ganz leicht ausgedrückt, 5 Eier, Zucker und Zimmet dazu gerührt und in einer mit Butter beſtrichenen Schüſſel im Ofen, oder auf Glut mit dem Tourtieredeckel gebacken.

Digitized by Google

37. Brod-Schnitten.

Man ſchneidet ein Weiß- oder Semmelbrod in 4 Theile, weicht ſie in Milch oder Wein, kehrt ſie in gerührten Eiern um, backt ſie in heißer Butter und beſtreut ſie mit Zucker und Zimmet.

Zu den zwei obigen Backwerken kann eine gewöhnliche Weinſauce oder folgende gemacht werden: Man röſtet eine Kelle Mehl in friſcher Butter, gießt ½ Maas gewöhnlichen Wein dazu, rührt Zucker, Zimmet, eine Taſſe geſchälte und fein geſtoßene Mandeln und 2 bis 3 Löffel Kirſchmus dazu, läßt es einen Augenblick kochen und richtet es darüber an, oder ſerviert es nebſt dem Backwerk.

38. Gebrühten Eierkuchen.

Man nimmt ½ Pfund ſchönes Mehl und ein wenig Salz, rührt es mit ungefähr einem Schoppen ſiedendem Waſſer, in welchem 2 Loth Butter geſchmolzen, glatt an, ſchlägt 8 bis 9 Eier hinzu, macht in einer Kuchenſchüſſel Butter heiß, thut den Taig hinein und läßt ihn bei gelinder Wärme backen.

39. Faſttag-Boudin.

Man nimmt 3 Milch- oder Semmelbrod, ſchneidet ſie in kleine Würfel, feuchtet ſie mit Nidlen an, rührt ein Viertelpfund Butter ſchaumig und ſchlägt 7 ganze Eier daran; das Brod, eine Handvoll Weinbeeren, eine Handvoll Roſinen und eben ſo viel geſchälte und geſtoßene Mandeln, ein wenig Citronat, ein wenig Salz und Zucker, dieß alles wird unter einander gerührt. Dann wird ein Model mit friſcher Butter beſtrichen, mit fein geriebenem Brod oder Zwieback beſtreut, die Fülle darein gethan und gebacken. Hiezu kann eine beliebige Sauce gegeben werden.

Digitized by Google

40. Eierröſte anderer Art als Nr. 8.

Man nimmt ein weißes Brödchen, ſchneidet es fein wie zu Suppen und röſtet es ſchön in heißer Butter, dann verrührt man 4 ganze Eier mit 7 Löffel kaltem Waſſer, thut Salz dazu, und ſchüttet es über das geröſtete Brod, rührt es noch einige Augenblicke in der Pfanne um, richtet es an und ſerviert es recht heiß.

41. Gute Mark-Omelette.

Zu einem Viertelpfund Mark, welches man zerdrückt, nimmt man 4 Eier, eine Viertelmaas Nidlen, eine Taſſe voll Zucker und eben ſo viel Weinbeeren und Roſinen, 2 Löffel voll Mehl und eine Citrone, rührt dieß wohl unter einander, beſtreicht die Schüſſel mit Butter, thut die Fülle hinein und läßt es backen. Man kann auch ſtatt Weinbeeren ausgeſteinte Kirſchen hinein thun, was ſehr gut geht.

42. Auflauf mit Käs.

Zu ¼ Maas guter Milch nimmt man 3 Löffel voll Mehl, rührt daſſelbe mit der Milch zart an, und kocht unter beſtändigem Rühren einen ordentlich dicken Brei daraus, läßt denſelben nur wenig kochen und richtet ihn in eine Schüſſel an und läßt ihn kalt werden, thut dann geſchabten Käs nach Belieben darunter, und 4 Gelbe von Eiern, klopft dieß zuſammen bis alles wohl vermengt iſt; 3 Weiße von Eiern zu Schnee geſchwungen werden dann darunter gerührt, eine Kochplatte oder Caſſerolle mit friſcher Butter wohl beſtrichen, der Taig darein gethan und ½ Stunde im Oefeli gebacken. Wenn der Käs nicht ſehr ſtark iſt, ſo wird ein wenig Salz darein gethan. Der Auflauf ſoll hoch und heiß aufgetragen werden.

Digitized by Google

43. Süßer Auflauf.

Man nimmt 1½ Schoppen gute Milch, und 4 Löffel voll Mehl, welches man mit der Milch zart anrührt und auf gelindem Feuer unter beſtändigem Rühren zu einem Brei kocht, bis ſich derſelbe von der Pfanne löst, dann wird er in eine Schüſſel angerichtet und man läßt ihn kalt werden, nimmt dann 4 Loth friſche Butter und 5 Eier, die Butter wird in einer Schüſſel gerieben bis ſie ganz weiß iſt; dann wird immer nur 1 Ei nach dem andern, und 1 Löffel Brei nach dem andern hinein gethan, und jedes mal tüchtig geklopft bis Brei und die Eier alle darin ſind; Zucker wird nach Belieben darein gethan, und entweder gehackte Citronenrinde oder Vanille oder Zimmet beigemiſcht, dann werden die 5 Weiße von den Eiern zu Schnee geſchwungen und nur leicht unter die Maſſe gerührt; eine Caſſerolle von Silber, Porzellan oder Kochgeſchirr wird mit friſcher Butter wohl beſtrichen, der Taig darein gethan und im Oefeli eine ſtarke ½ Stunde gebacken, bis er recht hoch aufgegangen iſt, dann wird der Auflauf ſogleich aufgetragen.

44. *Omelette française.*

1 Loth Mandeln oder Piſtache, von denen die Hülſe abgezogen wird, und dann fein geſtoßen, 2 Loth geſtoßnen Zucker, ein halbes Vierteli Nidlen, 3 Eier, das Weiße geſchwungen, und dann alles wohl untereinander gerührt, in einer Kochplatte läßt man etwas friſche Butter ſchmelzen, thut obiges darein und backt es im Oefeli.

45. *Omelette soufflée.*

Es werden 2 Loth geſchälte und geſtoßene Mandeln, eine halbe Citronenrinde fein gehackt, oder ein Caffeelöffeli voll geſtoßnen Zimmet, 2 Loth geſtoßnen Zucker, 3 ganze

Digitized by Google

Eier, das Weiße geschwungen, ein starkes Halbvierteli Nidlen, und ein Caffelöffeli voll Mehl, alles wohl durcheinander gerührt und geklopft, in eine mit frischer Butter bestrichenen Kochplatte gethan und im Oefeli gebacken.

Omeletten.

1. Eiertätsch oder Eierkuchen.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man 5 bis 6 Eier, nicht völlig ¼ Maß gute Milch, und einen guten Löffel voll Mehl. Das Mehl wird zuerst mit ein wenig Milch zart angerührt, dann die Eier darein geschlagen und recht geklopft, und die übrige Milch und Salz darein gerührt. Dann wird in einer breiten Eisenpfanne oder Taternpfanne wohl eines halben Ei's groß gesottene Butter heiß gemacht und der Boden der Pfanne mit dünnen Brodschnittchen belegt, die man umwendet, und auf beiden Seiten nur wenig gelb macht; dann wird die Hälfte des Eiertaigs über die Schnitten geschüttet, die Pfanne nur auf Glut gelassen, und nicht darein gerührt, bis der Taig anfängt dick zu werden. Dann wird er mit einem Schäufeli dem Rande nach gelöst und das noch Flüssige läßt man nach und nach ringsum darunter rinnen, und läßt dann den Kuchen völlig backen, bis er unten schön gelb und oben nicht mehr flüssig ist. Dann wird er auf eine Platte umgewendet, in der gleichen Pfanne wieder Butter heiß gemacht, und der Rest des Taiges darein geschüttet und nichts daran gemacht, bis er dick wird, dann wieder dem Rand nach gelöst, und die erste Hälfte des Kuchens, so schon gebacken ist, mit Sorgfalt auf diesen geschoben, daß das Brod in die

Digitized by Google

Mitte kommt und das Gelbgebackene oben; dann wird der Kuchen noch völlig gebacken, bis er unten auch gelb iſt, und dann wieder auf eine Platte umgewendet und ſogleich aufgetragen. Man kann nach Belieben die Brodſchnittchen weglaſſen, und Waſſer ſtatt der Milch nehmen; aber alsdann nimmt man 2 Eier mehr und etwas mehr Butter zum backen.

2. Dünne Pfannkuchen.

Man nimmt 4 bis 5 Löffel voll Mehl, und rührt es mit ein wenig Milch zart an, ſchlägt dann ſo manches Ei als man Löffel Mehl genommen darein, und klopft dieß tüchtig zuſammen und rührt dann ⅛ Maaß Milch und Salz darunter. Alsdann läßt man in einer kleinen Eiſenpfanne ein wenig geſottene Butter heiß werden und thut eine halbe Taſſe von dem Taige darein, läßt ihn in der Pfanne überall verlaufen, daß der Boden ganz davon bedeckt werde, und läßt ihn dann auf gelindem Feuer backen, bis er unten ſchön gelb iſt. Dann wird der Kuchen mit einem kleinen Schäufeli umgewendet, und iſt die Pfanne trocken, ein wenig Butter zugeſetzt, die man nur dem Rand der Pfanne nach läßt herunterrinnen. Iſt der Kuchen auf der andern Seite auch gelb, ſo wendet man ihn auf eine Platte um und thut wieder ein wenig Butter in die Pfanne, und die gleiche Portion, wie oben, von dem Taig darein, und verfährt damit wie oben. Und ſo auf gleiche Weiſe fortgefahren, bis aller Taig gebacken iſt. Die Kuchen werden immer einer auf den andern gelegt, und an der Wärme behalten, bis alle fertig ſind und dann ſogleich aufgetragen.

3. Matafans.

Man kocht von Mehl, Milch und 3 wohl geklopften

Digitized by Google

Eiern einen zarten Brei. Sobald er kocht, wird er ab dem Feuer geſtellt, dann in einer Eiſenpfanne ein wenig geſottene Butter heiß gemacht, und ungefähr eine kleine Taſſe voll von dem Brei, der nicht zu dick ſeyn muß, in die heiße Butter gethan; man läßt es nun ein wenig verlaufen und backt es dann auf gelindem Feuer. Iſt der Matafan unten ſchön gelb, ſo wird er umgewendet, und auf der andern Seite auch gelb gebacken, dann auf eine Platte gethan, und mit dem übrigen Brei ſo fortgefahren, wie oben, bis er ganz gebacken iſt. Man kann Salz oder Zucker nach Belieben darein thun.

4. Eier-Omelette.

Man nimmt 5 bis 6 Eier, einen guten Löffel voll Mehl, Salz, und ¼ Maaß Milch; das Mehl wird mit ein wenig Milch zart angerührt, dann die Eier darein geſchlagen, zuſammen recht tüchtig geklopft, und nachher die übrige Milch darunter gerührt. Dann wird in einer Kuchenſchüſſel geſottene Butter heiß gemacht, der Taig darein geſchüttet und im Ofen bei guter Hitze gebacken.

5. Reis- oder Gries-Omelette.

Hat man Reſtchen Reis- oder Griesbrei, ſo klopft man einige Eier darunter, thut Salz oder Zucker und Zimmet darein und backt es in einer mit friſcher Butter wohl beſtrichenen Schüſſel im Ofen.

6. Pfannkuchen mit Brotbrosmen (Brotkrumen.)

Man nimmt 5 bis 6 Eier und klopft ſie wohl, thut dann 2 ſtarke Löffel voll Zucker, einen Kaffeelöffel voll Zimmet, ein gutes Kaffekacheli voll Brotbrosmen (Krumen), und ⅛ Maaß dünne Nidlen darunter, klopft dieß

Digitized by Google

alles noch wohl durcheinander und beſtreicht dann eine Kuchenſchüſſel mit friſcher Butter, oder läßt ein Stück geſottene Butter darin heiß werden, ſchüttet dieſe Farce darein, und backt ſie im Ofen.

7. Süßer Pfannkuchen auf andere Art.

Man nimmt ein Kaffeekacheli voll Brotbrosmen (Krumen), und röſtet ſie in Butter ſchön gelb, alsdann nimmt man 2 ganze Eier, klopft ſie wohl, und rührt eine halbe Taſſe voll geſtoßenen Zucker, ein wenig Roſinen und Zimmet darein, thut die geröſteten Brotbrosmen dazu, und verdünnt dieß mit ⅛ Maaß Nidlen, macht dann Butter in einer Kuchenſchüſſel heiß, ſchüttet dieſe Farce darein und backt ſie im Oefeli ſchön gelb.

8. Auflauf.

Man nimmt eine gute Kelle voll Mehl, Zucker oder Salz dazu und rührt es mit ⅛ Maaß Nidlen zart an, klopft dann 3 ganze Eier darein, und thut ein Stück friſche Butter in ein Tüpfi auf die Glut, ſchüttet das Angemachte darein, ſetzt einen Tourtieredeckel mit Glut darauf, und backt es ſo auf Glut.

9. Kraut-Omelette.

Man nimmt Spinatkraut, ungefähr eine Kachel von mittlerer Größe voll, thut einen Büſchel Körbelkraut, Schnittzwiebeln nach Belieben, und ein Stengel Münze darunter, und hackt dieß zuſammen fein, preßt dann in einer Schaumkelle den Saft wohl daraus und ſchweizt das Kraut nur wenig mit einem Stücklein geſottener Butter, thut eine gute Kelle voll Mehl darunter, rührt es noch 2—3 Mal um, und richtet es in eine Schüſſel an. Alsdann werden 3, 4—5 Eier darein geſchlagen, und mit dem Kraut tüchtig geklopft, Salz und ⅛ Maaß

Digitized by Google

(oder etwas mehr) Milch darunter gerührt, dann in einer Kuchenſchüſſel (die nicht zu klein ſeyn darf, damit die Omelette nicht zu dick werde) ein gutes Stück geſottene Butter heiß gemacht, die Farce darein geſchüttet und die Omelette im Ofen gebacken.

Für kleine Omeletten nimmt man, wenn man das Kraut ſchweizt, ſtatt einer Kelle Mehl, 2 bis 3 Kellen voll, je nach der Portion Kraut, auch 1 bis 2 Eier mehr, aber etwas weniger Milch, läßt dann geſottene Butter in einer breiten Pfanne heiß werden, thut von dem Krauttaige Löffelweiſe darein, wendet ſie um, wenn ſie unten gelb ſind, und prägelt ſie ſo auf beiden Seiten.

10. Hamme (Schinken)-Omelette.

Hat man einen kleinen Reſt Hammen, ſo hackt man ihn fein mit allerlei Kräutli, als Schnittlauch, Peterſilie, Körbelkraut und Mayoran, und rührt, nachdem dieß gehackt iſt, einen halben Löffel Mehl 4 bis 5 Eier und ⅛ Maß Milch darunter, klopft ihn wohl und läßt dann ein wenig Butter in einer Schüſſel heiß werden, thut die Farce darein und backt ſie im Ofen.

11. Luft-Omelette.

Zu einer Omelette für 6 Perſonen nimmt man 7 Eier. Die Gelben werden mit einem ſtarken Löffel voll geſtoßenem Zucker tüchtig geklopft, und entweder Zimmet, oder fein gehackte Citronenrinde, oder Vanille, oder fleur d'Orange darein gethan, was nun gerade beliebt, um ihr Geſchmack zu geben. Dann werden die 7 Weißen der Eier zu Schnee geſchwungen, mit den Gelben vermiſcht, und dieß in eine mit friſcher Butter beſtrichene Kochplatte gethan, und ſogleich in das Oefeli geſtellt, das ziemlich warm ſeyn muß, damit ſie ſchnell aufgehe. Sobald dieſe Omelette hoch und blaßgelb iſt, wird ſie ſchnell ſerviert, ſonſt fällt ſie ein.

Digitized by Google

1. Nudeln.

Zu einer Handvoll Semmelmehl nimmt man ein Ei, macht von dem Mehl auf dem Würkbrett einen Ring, thut die Eier, die zuerst in einer Kachel ein wenig geklopft werden, darein, und fein geriebenes Salz dazu, vermengt dann dieß zusammen wohl, und würkt den Taig tüchtig und lange, bis er Blattern bekommt. Ist er zu feucht, daß er beim Arbeiten an den Händen und am Bret anklebt, so streut man von Zeit zu Zeit ein wenig Mehl auf das Bret, und tunkt auch die Hände in Mehl, um den Taig freier arbeiten zu können. Hat man ihn nun eine Zeitlang mit den Händen gewürkt, so schlägt man mit dem Trölholz gewaltig darauf, damit er recht weich und mürbe werde, würkt ihn dann wieder, bis, wenn man darein schneidet, sich viele kleine Löcher zeigen. Alsdann macht man von dem Taig kleine runde Brötchen von der Größe eines kleinen Ei's, doch nicht zu viele auf einmal, weil sie sonst zu trocken werden; der übrige Taig wird indessen mit einer Schüssel zugedeckt. Die Brötchen werden nun eins nach dem andern ausgetröhlt, so rund und überall gleich als möglich, und dann mit den Händen noch völlig ausgezogen, daß diese Plätze ganz dünn werden, und nirgends dicke Stellen bleiben, auch dem Rand nach nicht, doch ohne Löcher darein zu reissen. Dann werden die Plätze, so wie einer fertig ist, auf ein reines Tischtuch (das über einen großen Tisch gebreitet wird) gelegt, daß keiner über dem andern liege, und es keine Falten gebe. Man fährt auf obige Weise mit dem ganzen Taig fort, bis aller zu solchen Plätzen gezogen ist, und läßt dieselben nun so weit trocknen, daß sie, wenn man sie aufrollen will nicht mehr kleben, aber auch nicht brechen,

Digitized by Google

dann bestreut man den ganzen Platz mit ein wenig Mehl, rollt ihn nur locker zusammen und schneidet mit einem scharfen Messer die Nudlen so fein oder so breit als beliebt, und schüttet sie dann locker auf, daß sie nicht zusammenkleben, sondern lang werden, und verlegt sie dann ziemlich dünn auf ein anderes ausgebreitetes Tuch. Sind die Nudlen nun alle geschnitten, so läßt man sie an einem trockenen aber nicht warmen Ort liegen, und schüttelt sie alle Tage locker, bis sie völlig trocken sind, dann bewahrt man sie in einer Schachtel. Man kann sie lange aufbehalten, und sie dann auf folgende Weise zubereiten.

2. Nudeln mit Fleischbrühe.

Man setzt eine halbe Maß Fleischbrühe in einem Messingpfänni übers Feuer, und wenn sie siedend ist, so thut man einen kleinen Teller voll Nudeln darein und schüttelt sie mit einer Gabel öfters auf. Ist die Brühe dann auf wenige Tropfen eingekocht, so werden die Nudeln angerichtet und Brotbrosmen (Krumen), mit Butter gelb geröstet, darüber gestreut, auch ein wenig Muskatnuß, und heiß aufgetragen.

3. Nudeln mit Käs.

Die Nudeln werden in genugsam Wasser oder dünner Milch, die siedend seyn muß, weich gekocht, sie dürfen aber nicht verrührt werden, nur mit einer Gabel fleißig aufgeschüttelt, und wenn sie gut sind, mit der Schaumkelle angerichtet und an der Wärme behalten. Dann werden ein paar Löffel geschabter harter Käs mit ⅛ Maß Milch oder dünner Nidlen zart angerührt, 3 Eier darein geklopft; dieß wird nun zusammen aufs Feuer gesetzt und immer gerührt, bis die Creme anfängt

zu kochen, dann sogleich über die Nudeln geschüttet und heiß aufgetragen.

4. Nudeln mit Käs auf andere Art.

Man setzt eine Pfanne mit genugsam Fleischbrühe oder Wasser übers Feuer, und wenn es siedet (kocht), thut man die Portion Nudeln, so man will, darein, und läßt sie unter öfterm Aufschütteln nur wenig kochen, zieht sie dann mit der Schaumkelle heraus und thut sie auf eine breite Platte. Alsdann wird eine kleine eiserne Schüssel, oder eine Kochplatte mit frischer Butter bestrichen, und die Nudeln, wenn sie nicht mehr heiß sind, darein gethan. Dann werden 3 bis 4 gute Löffel geschabter harter Käs mit der Hälfte von ⅛ Maß dünner Nidlen angerührt, 2 bis 3 Eier darein geschlagen, zusammen wohl geklopft, und über die Nudeln geschüttet, einige Bröcklein frische Butter oben darauf gethan. Dieß wird nun im Oefeli gebacken, bis es oben über ein wenig gelb ist, und dann heiß aufgetragen.

5. Noch eine andere Art.

Die Nudeln werden wie oben in heißer Fleischbrühe, oder im Wasser, auf gutem Feuer nur wenig gekocht, und mit der Schaumkelle herausgezogen, und auf einer breiten Platte ein wenig stehen gelassen. Dann wird eine Kochplatte mit frischer Butter wohl bestrichen und eine dünne Lage von den Nudeln darein gethan, dann verhältnißmäßig mit der Portion Nudeln ¼ oder ½ Pf. fetter Linder Käs in dünne Scheibchen geschnitten, und davon eine Lage über die Nudeln gelegt, dann wieder Nudeln und wieder Käs, bis beides aufgebraucht ist, zuletzt frische Butter verbröckelt darauf gethan, und im Oefeli gebacken, bis der Käs geschmolzen ist und

Digitized by Google

sie obenüber ein wenig gelb sind. Sie werden ganz heiß in der Kochplatte aufgetragen, worin sie gebacken worden sind.

6. Maccaroni.

Man nimmt italienische Maccaroni, breite oder runde, nach Belieben, thut die Portion derselben, so man kochen will, in siedendes Wasser übers Feuer, und läßt einige Wälle darüber gehen, zieht sie dann mit der Schaumkelle heraus und thut sie auf eine Platte. Dann bestreicht man eine tiefe Platte von Kochgeschirr mit frischer Butter, und thut eine Lage von den Maccaroni darein, dann eine Lage dünn geschnittener Parmesankäs, oder guter fetter Emmenthalerkäs und wieder eine Lage Maccaroni und fährt so wie oben fort bis die Maccaroni alle in der Platte sind, dann legt man ordentlich viel frische Butter darauf, und wenn man will einige Löffel Nidlen darüber, und backt dann die so zubereiteten Maccaroni im Oefeli, bis sie oben über ein wenig gelb sind. Sie werden in der Platte, worin sie gebacken worden, heiß aufgetragen.

Verschiedene Käs-Gerichte.

1. Käs-Gericht.

Man thut in eine Kochplatte frische Butter und fetten jungen Käs in Scheibchen geschnitten, und läßt dies auf der Glut schmelzen. Alsdann thut man 2 wohlgeklopfte Eier dazu, und thut es noch einen Augenblick auf die Glut.

Digitized by Google

2. Käs-Rämequins.

Man nimmt ⅛ Pf. fetten Käs und zerstößt ihn in einem Mörser, bis er zu einem Taig geworden, nimmt ihn dann heraus, thut ihn in eine Schüssel und klopft 4 oder 5 ganze Eier und ¼ Maß Nidlen darunter, bestreicht dann eine Kochplatte mit frischer Butter und nimmt einige dünne Brodschnittchen, die man auf einer Seite auch mit frischer Butter bestreicht, und belegt mit denselben den Boden der Platte. Alsdann schüttet man die angerührte Käs-Crême über die Schnittchen und backt sie im Oefeli oder auch auf der Glut schön gelb und deckt den Taternpfannedeckel mit Glut darüber. Es muß heiß aufgetragen werden.

3. Käs-Kügeli.

Man thut in eine Pfanne oder Casserolle ein Glas Wasser, schneidet ¼ Pfd. nicht allzu gesalzenen, aber fetten Käs in Scheibchen, und thut ihn mit einem Stück frischer Butter (von der Größe eines Ei's) in das Wasser und läßt dieß zusammen kochen, bis der Käs geschmolzen ist. Dann wird über dem Feuer weißes Mehl in das Käswasser gerührt, bis der Taig sich trocken von der Pfanne löst, richtet ihn dann in eine Schüssel an, und wenn er kalt ist, so klopft man so viel ganze Eier darein, bis der Taig zart wird und sich vom Finger löst. Dann nimmt man mit einem Löffel (einer Baumnuß groß) Stücklein davon, und backt sie in heißer Butter.

4. Käs-Omelette.

Man nimmt nicht gar ¼ Pfd. fetten linden Käs, schneidet ihn in dünne Scheibchen, und setzt ihn mit einer starken ⅛-Maß Milch übers Feuer, und läßt den

Digitized by Google

Käs in der Milch schmelzen. Sobald er nun geschmolzen ist, wird die Milch sogleich ab dem Feuer gestellt und ½ Löffel Mehl in einer Kachel mit ein wenig kalter Milch zart angerührt, dann 4 bis 5 Eier darein geschlagen und tüchtig geklopft, und die Käsmilch, die beinahe kalt seyn muß, darunter gerührt. Alsdann wird in einer Schüssel Butter heiß gemacht, die Farce darein geschüttet und im Oefeli schön gelb gebacken.

5. Kleine Käs-Ramequins.

Man nimmt 5 gute Löffel voll geschabten Saanenkäs und ½ Löffel Mehl darunter, ⅛ Maß Nidlen, mit welcher man den Käs zart anrührt, und dann 5 ganze Eier darein schlägt. Dieß wird nun zusammen tüchtig geklopft, und nachher der Rest der Nidlen darunter gerührt, wenn sie nicht alle zum Antaigen des Käses gebraucht worden. Dann werden kleine Pasteten-Mödeli mit frischer Butter wohl bestrichen, und dieselben mit dieser Farce nicht völlig angefüllt, weil sie stark auflaufen, und im Oefeli gebacken. Sie müssen heiß aufgetragen werden.

6. Käs-Schnittli.

Man nimmt zu 8 guten Löffeln geschabten Saanenkäs einen guten Löffel voll Mehl, und nicht völlig ¼ Maß Nidlen, rührt mit einem Theile derselben den Käs sammt dem Mehl zart an, schlägt dann 6 ganze Eier darein und klopft dieß zusammen tüchtig, rührt dann den Rest der Nidlen darein, und setzt diese Creme in einem Messingpfänni übers Feuer, und rührt sie immer bis sie kocht (sie soll dick seyn). Dann wird sie in eine Schüssel angerichtet, und wenn sie kalt ist, so nimmt man gesalzene dicke Bretzeln oder auch Weggleinschnittli, und streicht von dieser Creme in der Dicke eines Fingers

Digitized by Google

schön gewölbt darauf, bestreicht dann die Schnittchen oben über mit Eiweiß, und backt sie schön gelb in heisser Butter. Sie dürfen, wenn sie gebacken sind, nicht auf einander gelegt und heiß aufgetragen werden.

7. Maccaroni mit Parmesan-Käs auf italienische Art.

Man siedet 1 Pfund Maccaroni in gesalzenem Wasser weich, zieht sie dann heraus und läßt das Wasser recht davon ablaufen, bestreicht dann eine Platte, welche auf den Tisch gegeben wird, stark mit frischer Butter, legt eine Lage von den abgesottenen Maccaroni darauf, streut geriebenen Parmesan-Käs Messerrückens dick darüber, legt Maccaroni und wieder Parmesan-Käs darauf, und fährt damit fort, bis alles zu Ende ist; stellt alsdann die Platte auf schwache Kohlen, und läßt sie nur so lange aufkochen, bis man eines Hühnereis groß Butter und ein Trinkglas voll gutes Jus in einem messingenen Pfännchen mit einander siedend gemacht hat; dieses gießt man über die Maccaroni und trägt sie dann sogleich auf.

8. Käs-Omelette.

Man schlägt 5 ganze Eier in eine Schüssel, und schwingt sie mit dem Beseli bis sie schaumen; dann wird ⅓ Maß Nidlen mit ein wenig weißem Pfeffer, Salz, und einem kleinen Stück frischer Butter darein gethan, und dieß zusammen aufs Feuer gesetzt, und wie eine Creme immer gerührt, bis sie anfängt zu kochen, und dann sogleich in die Schüssel angerichtet, in der man sie auftragen will. Ist die Creme dann kalt, so wird sie mit einer Lage fetten Käs, der in ganz dünne Scheiben geschnitten wird, belegt und über diesen eine Lage Brotkrumen, die noch mit ganz dünnen Scheibchen frischer

Digitized by Google

Butter belegt werden. Dann wird der Tourtieredeckel mit starker Glut darüber gestellt, und sobald die Omelette oben über schön gelb ist, wird sie geschwind serviert.

9. Käs-Creme.

⅛ Maß Nidlen wird mit dem Gelben von 4 Eiern wohl geklopft, und ungefähr 2 gute Löffel voll geschabten Käs nebst etwas Salz darunter gerührt, dann die Weißen der 4 Eier zu Schnee geschwungen, mit dem übrigen vermischt und in eine Platte gethan, und mit dem Tourtieredeckel mit Glut zugedeckt, bis die Creme dick ist.

10. Risotta.

Auf ½ Pf. Reis nimmt man ¾ Pf Rindermark und ⅛ Pf. frische Butter, thut dieses in eine kupferne wohl verzinnte Casserolle oder gelbe Pfanne, und wenn es heiß ist, so thut man den Reis, der vorher mit kochendem Wasser gebrüht wird, hinein, und rührt ihn ungefähr 10 Minuten lang; dann verdünnt man ihn mit einem Schoppen kalter Fleischbrühe, und kocht ihn unter langsamem Rühren, bis der Kern vom Reis beinahe weich ist. Hierauf nimmt man für 2 Kreuzer ganzen Safran, gießt etwas Fleischbrühe darüber, schüttet sie wieder ab, und thut sie in den Reis, damit derselbe gelb werde; dann thut man ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß und ½ Pfund fein geriebenen Parmesan-Käs darein, und läßt ihn noch ein Weilchen kochen, doch darf der Reis nicht zu weich werden. Wird die Masse zu dick, so verdünnt man sie von Zeit zu Zeit mit Fleischbrühe.

Digitized by Google

Allerlei Gebackenes in Butter.

1. Gebackener Reis.

Man kocht mit Reis und Milch einen guten Reisbrei, thut ein wenig Salz darein und läßt ihn ganz dick einkochen. Dann wird ein hölzernes Bret ganz mit Mehl bestreut, der Reis in der Dicke eines Fingers darauf ausgebreitet, Mehl oben darüber gestreut und mit dem Trölholz leicht darüber hingefahren, daß der Reis eben und ein wenig fest werde. Dann läßt man es kalt werden und schneidet es in Carreaux und backt diese nun in Butter oder prägelt sie nur auf einer Schüssel mit Butter. Sind sie gebacken, so streut man Zucker und Zimmet darüber.

2. Gries-Küchli.

Man setzt ¼ Maas gute Milch mit ein wenig Salz in einem Messingpfänni übers Feuer und rührt, ehe sie völlig kocht, Gries darein, bis der Taig sich trocken von der Pfanne löst. Dann wird er ab dem Feuer gestellt und 3 bis 4 Eier darein geschlagen, tüchtig geklopft und wie beim Reis ein Bret mit Mehl überstreut, den Gries in gleicher Dicke darauf ausgebreitet, Mehl darüber gestreut und völlig wie oben damit verfahren.

Man kann diese Küchli auch auf folgende Weise bereiten: Man richtet den Taig, wenn er sich von der Pfanne löst, in eine Schüssel an, und wenn er kalt ist, so werden 6 bis 8 Eier darein geschlagen und tüchtig geklopft, bis der Taig zart ist. Alsdann werden mit einem Löffel kleine Stücklein von der Größe einer Baumnuß von dem Taig abgestochen, in heiße Butter gethan

Digitized by Google

und langsam gebacken. Man kann mehrere auf einmal in die Butter thun, doch müssen sie in der Pfanne Raum genug haben, daß sie einander nicht berühren.

3. Fotzel-Schnitten.

Man nimmt Eierweggen (Züpfen) oder weißes Brod und schneidet es nach Belieben in dünnere oder dickere Schnittchen, macht dann gute Milch so viel man bedarf heiß und schüttet sie in eine tiefe Platte, und in eine andere Schüssel thut man 4, 5—6 wohl geklopfte Eier. Alsdann zieht man ein Schnittli um das andere durch die heiße Milch, läßt sie einen Augenblick vertropfen, zieht sie nachher durch die Eier und thut sie sogleich in heiße Butter und backt sie schön gelb. Man muß nicht mehr auf einmal in die Butter thun als Raum in der Pfanne ist. Sind alle gebacken, bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

4. Spinat-Schnittli.

Man nimmt ein wenig jungen Spinat, (je nachdem man viel oder wenig Schnittli will) schwellt und kühlt ihn wohl, und drückt auf der Schaumkelle alles Wasser wohl aus, und stößt ihn dann im Mörser ganz zart. Dann wird in einem Messingpfänni ein kleines Stücklein frische Butter geschmolzen, der Spinat mit einem Caffeelöffel voll Mehl darein gethan, und nur einigemal umgerührt, dann 4 Löffel gestoßener Zucker, eine halbe Tasse geschälte und gestoßene Pfirsichkernen oder Mandeln, ein wenig feingehackte Citronenrinden, und von 2 oder 3 Eiern das Gelbe wohl geklopft, mit einer kleinen $\frac{1}{8}$ Maas Nidlen vermischt, alles zusammen über dem Feuer in den Spinat gethan und immer gerührt bis es kochen will, dann ab dem Feuer gestellt und das Weiße von 2 oder 3 Eiern zu Schnee geschwungen und unter die heiße Creme

Digitized by Google

gerührt und angerichtet. Alsdann schneidet man dünne Brod- oder Weggen-Schnittli und wenn die Spinat-Creme kalt ist, streicht man sie auf die Schnittchen schön gewölbt, in der Dicke eines Fingers, bestreicht sie oben über mit dem Weißen vom Ei nur leicht, thut auf jedes Schnittchen ein geviertes Bröcklein Citronat und backt sie eins um das andere auf der Schaumkelle in heißer Butter.

5. Kraut-Küchli.

Man nimmt Krausemünzenstängeli, oder Borätschblätter, auch Spinatblätter (was man will), waschet sie in kaltem Wasser und läßt sie auf einem Brett vertropfen. Dann macht man ein Taigli von Mehl und warmer Milch, in der Dicke eines dünnen Mehlbrei's, thut Salz und 2 bis 3 ganze Eier darein, je nachdem man eine Portion Taig angemacht, klopft dieß wohl zusammen, und nimmt dann ein Blatt oder Stängeli um das andere, zieht es durch den Taig und thut es in heiße Butter und backt sie schön gelb. Man kann mehrere auf einmal in die Pfanne thun und sie mit der Schaumkelle immer untertunken, daß sie schön auflaufen. Man kann auf gleiche Weise auch Salbeiästchen oder Blätter in Butter backen.

6. Gebackener Blumkohl.

Man nimmt Blumkohl, zieht die Haut rein von den Störzchen, und rüstet ihn wie gewöhnlich in nicht gar zu kleine Aestchen, waschet ihn und läßt ihn vertropfen. Alsdann macht man ein Taigli wie für die Krautküchli, zieht ein Aestchen Blumkohl um das andere durch den Taig, thut sie in heiße Butter und backt sie schön gelb.

7. Creme-Schnittli.

Man nimmt 1 Löffel voll Semmelmehl und ⅛ Maß Nidlen, rührt das Mehl mit ein wenig Nidlen zart an,

Digitized by Google

und schlägt dann 4 ganze Eier darein, klopft dieß zusammen recht tüchtig, rührt dann gestoßenen Zucker, fein gehackte Citronenrinde und den Rest der Nidlen darunter und kocht dieß unter beständigem Rühren zu einer dicken Creme, richtet sie dann an, und wenn sie kalt ist, streicht man sie in der Dicke eines Fingers schön gewölbt auf Wegglein-Schnittli, und backt eine nach der andern auf der Schaumkelle in Butter schön gelb.

8. Mandel-Schnittli.

Man nimmt ¼ Pfund süße Mandeln, geschält und rein gestoßen, 3 Löffel voll Semmelmehl, 2 Löffel voll Zucker und ein wenig Zimmet, beides gestoßen. Dieß wird zusammen mit 3 bis 4 Löffel guter Nidlen angefeuchtet, und von 4 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen und darunter gerührt. Diese Farce wird nun auf dünne Brod- oder Wegglein-Schnitten gestrichen, und wie oben eine nach der andern auf der Schaumkelle in Butter gebacken, und während sie noch heiß sind Zucker und Zimmet darüber gestreut und warm aufgetragen.

9. Mandel-Schnittli auf andere Art.

Man nimmt ½ Pf. Mandeln, geschält und rein gestoßen, die Rinde von einer Citrone fein gehackt, ⅜ Pf. gestoßenen Zucker, ein Caffeelöffeli voll Mehl, und von 2 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen. Dieß alles wird unter einander gerührt, und auf Brätzeli gestrichen, nicht gar eines Fingers dick, und eine um die andere auf der Schaumkelle in Butter gebacken und eine Sauce von Zucker und Citronensaft dazu serviert.

10. Mandel-Schnittli noch anderer Art.

Man nimmt ¼ Pf. Mandeln, geschält und fein gestoßen, ⅛ Maß Nidlen, 4 ganze wohlgeklopfte Eier,

Digitized by Google

Zucker nach Belieben, ½ Kelli Mehl, ein wenig Zimmet oder gehackte Citronenrinde, und rührt dieß alles wohl durch einander und kocht es zu einer Creme. Wenn die Creme gekocht ist, so richtet man sie in eine Schüssel an, läßt sie kalt werden, und streicht sie dann in der Dicke eines kleinen Fingers auf dünne Brot- oder Weggenschnittchen, und backt sie eine nach der andern auf der Schaumkelle in Butter; sie werden warm aufgetragen.

11. Nidel-Schnitten.

Man nimmt ein Stück Zucker, den man an einer Citrone reibt, läßt ihn mit ⅛ Maas Nideln erwallen und richtet diese dann in eine Schüssel an. Ist sie beinahe kalt, so rührt man einen halben Caffeelöffel Mehl zart damit an, klopft von 4 Eiern das Gelbe wohl darunter, thut dieß zusammen wieder über's Feuer und kocht es unter beständigem Rühren zu einer Creme und richtet sie dann an. Ist sie kalt, so wird sie eines kleinen Fingers dick auf dünne Brodschnittchen gestrichen und auf einer mit frischer Butter bestrichenen Kuchenschüssel im Oefeli gebacken. Wenn sie kalt sind, wird von 4 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen und über die Schnitten gethan, und mit gesiebtem Zucker wohl bestreut, alsdann werden sie wieder in das Oefeli gethan, daß sie oben über schön gelb werden, und dann sogleich aufgetragen.

12. Gebackenes Plattenmus.

Man nimmt 6 ganze Eier, klopft sie in einer Schüssel tüchtig, rührt dann einen kleinen Caffeelöffel Mehl mit einer guten ⅛ Maas Nideln zart an, rührt dieß unter die geklopften Eier und thut ein wenig Zucker darein. Dann wird dieß in eine mit frischer Butter bestrichene Kochplatte gethan und in das Oefeli gestellt, das

ziemlich warm seyn muß, und nur so lange darin gelassen, bis das Plattenmus dick ist. Dann wird es sogleich aus dem Oefeli genommen, und wenn es kalt ist, so schneidet man Riemli davon, tröhlt sie in Mehl und backt sie in Butter schön gelb, streut dann Zucker und Zimmet darüber und serviert sie warm.

13. Gebackene Omelette.

Man nimmt 4 Kelli voll Mehl und rührt es mit 1/8 Maaß Nidlen zart an, schlägt dann 5 ganze Eier darein und klopft dieß tüchtig, thut Zucker und gehackte Citronenrinde darunter, macht dann in einer Kuchenschüssel Butter heiß, thut den Omelettentaig darein, und backt die Omelette nun im Oefeli, bis sie dick und trocken aber nicht gelb ist, nimmt sie dann heraus und läßt sie in der Schüssel kalten. Alsdann schneidet man diese Omelette in Riemlein nach beliebiger Größe und backt sie in Butter schön gelb.

14. Aepfel-Schnittli.

Man nimmt saure Aepfel, schält und schneidet sie in halbe Theile, sticht das Herz aus und thut sie dann mit ein wenig Wasser und Zucker in einer Casserolle über's Feuer und kocht sie weich, daß man sie zart verrühren kann, thut dann gehackte Citronenrinde, auch Rosinen, wenn man will, darein, und kocht die Aepfel wohl ein, daß kein Wasser mehr daran sey, dann richtet man sie in eine Schüssel an und läßt sie ein wenig kalten, thut 2 Eiweiß zu Schnee geschwungen darein, rührt es wohl durcheinander, und streicht dann diese Aepfel auf Brot- oder Weggenschnitten, in gleicher Dicke wie bei Creme-Schnittli ꝛc., streicht sie oben über noch mit Weißem vom Ei an, und backt sie in heißer Butter schön gelb. Man kann auch Mandeln und Zimmet statt Rosinen und

Digitized by Google

Citronen in die Aepfel thun, auch nur das Eine ohne das Andere.

15. Bruniolen-Schnitten.

Man nimmt ½ Pf. dürre Bruniolen, kocht sie mit Wasser weich, verrührt sie dann zart, und kocht sie wohl ein. Kann man sie nicht ganz verrühren, so hackt man sie noch, und thut dann ¼ Pf. gestoßenen Zucker und eine Hand voll geschälte, fein gestoßene Mandeln dazu, rührt alles wohl durcheinander, und streicht sie dann auf Brot- oder Weggenschnittchen, wie oben, bestreicht sie mit Eiweiß und backt sie in Butter.

16. Himbeeren-Schnitten.

Die Himbeeren werden sauber erlesen, aber nicht gewaschen, dann werden sie ein wenig zerdrückt, Zucker darunter gethan, und hat man 1 bis 2 alte Zuckerbrötchen, so kann man sie verreiben und darunter thun. Dann streicht man diese Himbeeren einen Finger dick auf Brotschnittchen, bestreicht sie mit Eiweiß und backt eine um die andere auf der Schaumkelle in heißer Butter.

17. Erdbeeren-Schnitten.

Diese werden, gleich wie oben, nur erlesen, nicht gewaschen, und nur wenig zerdrückt, Zucker und Zimmet darunter gemischt, auf Brotschnitten gestrichen in der Dicke eines Fingers, und eine nach der andern auf der Schaumkelle in Butter gebacken.

18. Aepfel-Bachis oder Aepfel-Omelette.

Man nimmt gute saure Aepfel, schält und schneidet sie in kleine Bröckli. Alsdann macht man ein Taigli von 1 bis 2 Löffel voll Mehl, das man mit Milch oder dünner Nidlen zart anrührt, schlägt 4 bis 5 ganze Eier

Digitized by Google

darein, und klopft dieß tüchtig, thut 2 Löffel Wein und Zucker darunter, verdünnt das Taigli noch mit ein wenig Milch, doch nicht zu viel, und thut dann die Aepfelbröckli in den Taig, macht dann ein gutes Stück Butter in einer tiefen nicht zu weiten Pfanne heiß, und schüttet den Taig sammt den Aepfeln darein und backt sie auf gelindem Feuer. Ist sie unten schön gelb und oben nicht mehr flüssig, so wendet man sie um und backt sie auf der andern Seite auch gelb, richtet sie dann an und streut Zucker und Zimmet darüber. Noch besser wird dieses Aepfelgericht, wenn man es ganz in Butter backt, dann aber wird nicht alles auf einmal in die Pfanne gethan, welche nicht groß und besonders nicht weit seyn darf. Dann wird nicht mehr als ein großer Anrichtlöffel von dem Aepfeltaig in die heiße Butter gethan, langsam gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut.

19. Dürre Aepfel-Schnittli.

Man kocht saure, dürre Aepfel mit Wasser und ein wenig Zucker recht weich, und läßt sie völlig einkochen. Dann werden sie fein gehackt und mit einem ganzen Ei, ein paar Löffeln Nidlen, Zucker und Zimmet und eine Handvoll geschälter und fein gestoßener Mandeln wohl durcheinander gerührt, und auf dünne nicht völlig eines Fingers dicke Brotschnitten gestrichen, und wie alle Schnitten der Art, eine nach der andern auf der Schaumkelle in heißer Butter gebacken. Auf völlig gleiche Weise kann man von dürren Zwetschgen ohne Stein Schnitten machen.

20. Aepfel- oder Zwetschgen-Krügeli.

Hat man Reste von sauren Aepfeln, grüne oder dürre, auch von dürren Zwetschgen ohne Stein, so werden sie wohl verrührt; man kann auch Aepfel und

Zwetschgen durcheinander mischen, muß sie dann aber um so mehr zerdrücken und durcheinander rühren. Sind sie dann zart und keine Bröcklein mehr darin, so klopft man das Weiße von 2 Eiern und ein Gelbes mit 2 bis 3 Löffel Nidlen, und ein wenig Zucker darunter, formiert dann mit 2 Löffeln kleine Krügeli von dieser Farce, die man in Brotbrosmen (Krumen) umwälzt und auf einer Schüssel auf Glut mit ein wenig Butter auf beiden Seiten prägelt und dann mit Zucker und Zimmet bestreut.

21. Aepfel-Schnitzli.

Man nimmt gute mürbe Reinetten, oder andere zarte saure Aepfel, schält und schneidet sie in 4 Schnitze oder 6 wenn es große Aepfel sind, und schneidet das Herz aus. Alsdann macht man ein Taigli von Mehl, das mit ziemlich warmem Wein zart angerührt und mit kaltem Wein verdünnet wird; dann wird noch ein Löffel voll gestoßenen Zucker darunter gerührt; das Taigli muß die Dicke haben, daß wenn man ein Aepfelschnitzli darein tunkt, zwar etwas davon abläuft, aber der Schnitz doch noch davon überzogen bleibt. Nun wird eine Handvoll von den Aepfelschnitzen in den Taig gethan, untergetunkt und mit einer Gabel ein Schnitzchen um das andere herausgezogen und in heißer Butter schön gelb gebacken; man muß nicht zu viel auf einmal in die Butter thun, damit sie Raum genug haben, und neben einander schwimmen können.

22. Aepfel-Küchli.

Man nimmt gute, saure Aepfel; schält sie, und schneidet eines dünnen Messerrückens dicke Scheibchen, über den ganzen Apfel. Alsdann macht man ein Taigli von 4, 6—8 Löffel voll Semmelmehl, je nachdem man viel oder wenig Küchli haben will, rührt das Mehl mit

Digitized by Google

ziemlich warmem Wein zart an und verdünnt es, wie oben mit kaltem Wein, und thut noch einen Löffel voll gestoßenen Zucker darein. Das Taigli muß etwas dicker seyn als für die Schnitzli, etwa so wie ein guter Mehlbrei. Dann tunkt man mit einer Gabel ein Apfelscheibchen nach dem andern in den Taig, der nur ganz wenig davon ablaufen soll, und thut sie in heiße Butter, tupft sie mit einer Schaumkelle immer unter, daß sie schön auflaufen, und backt sie schön gelb. Man muß nur wenig auf einmal in die Butter thun, damit sie wohl Raum haben und schöner auflaufen. Beim Herausziehen lasse man die Butter abtropfen. Man kann den Taig für diese Küchli auch mit kaltem Wasser anrühren und mit einem kleinen Glas Kirschenwasser verdünnen, sonst gleich wie beim Weintaig, sie werden auf beide Arten sehr gut und rösch; wenn man gerne will, so kann man auch 2 geschwungene Eiweiß in den Taig rühren, auf diese Weise werden sie trockner, aber weniger rösch.

23. Aepfel-Küchli noch auf andere Art.

Die Aepfel werden gleich zugerüstet, wie oben angezeigt ist. Für das Taigli nimmt man 3 gute Löffel voll Semmelmehl, und rührt dieses mit beinahe siedendem Wasser zart an; der Taig muß die Dicke eines ziemlich dicken Mehlbreis haben, dann wird er mit einem Ei verdünnt und noch tüchtig geklopft. Für eine kleine Platte ist diese Portion Taig hinlänglich, im Uebrigen verfährt man ganz gleich wie bei den obigen Aepfelküchli.

24. Portugiesische Aepfel.

Man nimmt gute, saure Aepfel, schält sie und schneidet oben ein zapfenförmiges Stück heraus und höhlt dann den Apfel mit einem kleinen Löffel ein wenig aus, und thut Confitüre oder eine Fülle von Mandeln darein;

Digitized by Google

nimmt man Mandeln, so werden diese geschält und fein gestoßen, und mit Zucker und Citronensaft angefeuchtet. Ist der Apfel nun mit dem Einen oder Andern so weit angefüllt, daß der ausgeschnittene Zapfen noch Platz hat, so wird derselbe wieder darauf gethan; nun macht man ein Taigli von Mehl, Zucker und Kirschenwasser, das aber nicht dicker seyn darf, als ein dünner Kindsbrei, tunkt die Aepfel einen nach dem andern darein, und backt sie dann in Butter schön gelb.

25. Gebackene Aepfel mit Wein-Sauce.

Man nimmt mürbe Reinettes oder andere gute saure Aepfel, schält und schneidet sie in 2 Theile, und sticht das Herz aus, bespritzt sie dann nur leicht mit ein wenig Wein, und wälzt sie in trockenem Mehl wohl um, und backt sie auf gelindem Feuer in Butter schön braun; die Gebackenen müssen an der Wärme behalten werden, bis alle gebacken sind. Dann werden sie auf eine warme Platte rangiert, und wenn man sie schön haben will, mit geschälten und geschnifelten Mandeln besteckt. Während man die Aepfel backt, wird in einem Pfänni rother Wein mit einem Stück Zucker und gebrochenem Zimmet heiß gemacht, und sobald die Aepfel rangiert sind, warm daran geschüttet und sogleich aufgetragen. Man kann, wenn man sie recht gut haben will, statt Zimmet 1 — 2 Löffel Bischoffessenz in die Sauce thun.

26. Gebackene Aepfel im Kräzli.

Die Aepfel werden gleich gerüstet, wie die vorhergehenden, dann nimmt man gewöhnlichen Kuchen- oder Pastetentaig, und tröhlt ihn in einem langen Riemen nicht gar dünn aus, schneidet schmale Riemlein davon und windet 2 oder 4 derselben kreuzweis um den halben Apfel, drückt das Ende jedes Riemleins zusammen, daß

Digitized by Google

sie nicht los werden und backt sie auf gelindem Feuer in Butter schön gelb, und bestreut sie auf der Platte mit Zucker und Zimmet; sie werden heiß aufgetragen.

27. Gebackene Zwetschgen.

Man kocht schöne dürre Zwetschgen mit Wasser und ein wenig Zucker, und wenn sie bald eingekocht und weich genug sind, daß man die Steine daraus lösen kann, so werden sie angerichtet, und während sie noch warm sind, die Steine mit 2 Caffelöffeln daraus gemacht. Dann werden immer 2 bis 3 Zwetschgen auf einander gelegt und mit einem Löffel wohl zusammen gedrückt, daß sie nicht von einander fallen, und so alle zugerüstet und neben einander auf eine breite Platte rangiert. Alsdann macht man ein Taigli mit Wein, wie für die Aepfelschnitzli, oder mit Wasser und Kirschenwasser, was noch besser ist, aber immer ein Löffel Zucker dazu, und nimmt eine nach der andern von den gerüsteten Zwetschgen, tunkt sie in das Taigli, thut sie in heiße Butter und backt sie schön gelb; man muß nicht zu viel mit einander in die Butter thun, damit sie wohl Raum haben. Man kann auch grüne Zwetschgen backen, diese müssen schön reif seyn, aber nicht gekocht, der Stein wird dann mit einem runden Knebeli (Hölzli) oder mit einem ganz schmalen Messer hinausgestoßen, und an dessen Stelle eine geschälte ganze Mandel hinein gethan, das Taigli wird mit kaltem Wasser und einem Gläslein Kirschenwasser angemacht, aber dicker als oben, und 2 Löffel Zucker darein gethan, dann eine Zwetschge nach der andern darein getunkt und in heißer Butter schön gebacken, aber nur wenig auf einmal in die Pfanne gethan.

28. Gebackene Kirschen.

Man nimmt Zahmkirschen (Ammern), saure Kirschen,

Digitized by Google

auch schwarze und süße rothe, wenn man will, schneidet die Stiele bis an eines halben Fingers lang ab, und bindet 4 bis 5 Kirschen zusammen, macht alsdann ein Taigli wie für die Zwetschgen, thut gut 2 Löffel voll Zucker darein und tunkt ein Büschelchen um das andere in den Taig, thut sie in heiße Butter, und backt sie schnell schön gelb.

29. Kannebirnen-Küchlein.

Man nimmt Kannebirnen, die nur wenige Tage gelegen, und ja nicht teig sind, und schneidet ohne sie zu schälen, Messerrücken dicke Scheibchen davon, der Länge der Birne nach. Alsdann macht man einen Taig mit Wein, ganz gleich wie für die ersteren Aepfelküchli, und verfährt auch beim Backen völlig gleich damit. Man kann von andern Birnen auch gleiche Küchli machen; am besten aber werden sie von den Kannebirnen.

30. Rütschnitten, sind gut und giebt wohl aus.

Man nimmt dünne, süße Prätzeli, bestreicht sie auf einer Seite mit Confitüre, Kirschmus, oder Birnensaft, und legt immer 2 so bestrichene Prätzeli auf einander, die bestrichenen Seiten nach innen gegen einander gekehrt, macht dann ein Taigli von Mehl, lauer Milch und einem Ei, tunkt den Rand der Prätzeli darein und backt sie in Butter.

31. Fasten-Brod.

Man schneidet von weißem altgebackenem Brot oder Weggen Fingers dicke, ordentlich lange Stängelein, und backt sie, ohne sie mit irgend was zu befeuchten oder zu netzen, in heißer Butter schön gelb, und thut sie in eine tiefe Platte oder Saladier, macht dann rothen oder weißen Wein mit Zucker und gebrochenem Zimmet heiß,

Digitized by Google

schüttet ihn über die Stängeli, und trägt sie warm auf. Man kann auch nach Belieben Weinbeeren oder Rosinen mit dem Wein aufkochen, und ein Löffel Bischoffessenz in den Wein thun, oder statt dieser Wein-Sauce eine Wein-Creme an die Stängeli schütten.

32. Rübli von Mandeln.

Man nimmt ½ Pf. Mandeln, schält und stößt sie fein, ⅜ Pf. gestoßenen Zucker, die Rinde von einer Citrone gehackt, oder Zimmet, rührt dieß zusammen mit 3 bis 4 Eiern an, und thut Mehl darein bis der Taig dick genug ist, daß man beliebige Formen davon machen kann. Alsdann formiert man kleine Rübli, oder wenn man will kleine Aepfel davon, und backt sie auf gelindem Feuer in Butter schön gelb. Wenn sie alle gebacken sind steckt man in die Rübli oben ein kleines Blättchen von Peterstlie, in die Aepfel unten einen Apfelstiel, oder ein Schnitzlein Citronat, in der Form eines Stiels, und serviert eine Sauce von rothem Wein (wie oben) dazu, aber ohne Weinbeeren oder Rosinen; man kann auch gewärmten Claret dazu servieren.

33. Aepfel-Sträubli.

Man nimmt Reneten-Aepfel, schält sie, und schneidet sie in lange Stängeli wie die Rüben. Dann macht man ein Taigli von weißem Mehl, 1 Glas Wein, einem Löffel voll Zucker, das Weiße von 2 Eiern und einem Gelben. Der Wein wird lau gemacht, dann das Mehl zart damit angerührt, die Eier wohl geklopft darein gethan, und dieß zusammen noch geklopft. Dann wird in einem Pfänni Butter heiß gemacht, und eine kleine Handvoll von den geschnifelten Aepfeln in ein Plättlein gethan, ein paar Löffel von dem Taigli darunter gerührt, und

Digitized by Google

dieß in die heiße Butter gethan und schön gelb gebacken, und so fortgefahren, bis die Sträubli alle gebacken sind.

34. Weinknödel.

Man nimmt 1 Pfund weißes Brod, schneidet die Krume heraus und weicht sie in Milch, dann drückt man das Brod aus, schlägt 3 Eier dazu, rührt 3 Löffel Mehl und eine Handvoll Weinbeeren hinein, vermischt es wohl und läßt Löffelweis von diesem Taig in heißer Butter backen. Nachher läßt man zu dieser Portion ½ Maas Wein mit einem Stück Zucker siedend werden, thut die Knödel hinein und läßt sie noch ein wenig kochen.

35. Tabackrollen, sehr gut.

In ein Trinkglas voll Nidlen schlägt man das Gelbe von 4 Eiern, wirkt Mehl hinein, bis es einen lockern Taig giebt, trölt ihn aus und schneidet 16 Loth frische Butter darauf, überlegt ihn und trölt ihn ganz dünn aus, sticht dann mit einer kleinen Untertasse runde Plätzchen aus und streicht ein Caffeelöffelchen voll Eingemachtes oder folgende Mandelfülle in die Mitte: Man nimmt ½ Pfund gesiebten Zucker, ½ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, die Rinde einer Citrone fein gehackt, 1 Loth Zimmet, 1 ganzes Ei und 2 Weiße von Eiern und rührt alles wohl unter einander. Nachher nimmt man ein Dutzend ohngefähr 4 Zoll oder 2 Fingers lange runde Hölzchen, welche an einem Ende einen kleinen Einschnitt haben, um einen Packfaden zu befestigen, der zwei Mal die Länge der Hölzchen hat. Diese tunkt man in heiß gemachte Butter und wickelt dann die gefüllten Plätzchen darüber, schlägt den Packfaden zwei Mal herum und befestigt ihn leicht, damit er Einschnitte mache, läßt die Tabackrollen sammt den Hölzchen schön

Digitized by Google

gelb backen, zieht letztere, nachdem der Faden gelöst, heraus, wälzt die Tabackrollen in Zucker und Zimmet und rangiert sie auf eine Platte.

36. Gefüllte Weggli.

Es werden alt gebackene Weggli genommen, ein kleines Deckeli oben abgeschnitten, und dann dieselben ausgehöhlt, die Brosmen davon in Milch eingelegt, und mit gestoßenen Mandeln, Zucker, Weinbeeren und Rosinen vermischt. Die Brödchen werden damit gefüllt, das Deckelchen mit einem Schnürchen darüber gebunden, und die Weggli im Anken gebacken, und eine gelbe Creme darüber geschüttet.

37. Gefüllte Weggen, auf andere Art.

Man macht eine dicke Mandel-Creme wie für Mandelschnittli, No. 8 Seite 190. Dann nimmt man 1 Bz. werthe Weggen, hickt dieselben der Breite nach über und über in fingersdicke Schnitten bis auf den Boden, thut dann zwischen jede Schnitten ohne auszuhöhlen einen Löffel voll von der Mandel-Creme, die kalt seyn muß, bindet dann den Weggen mit einem Faden zusammen, und backt ihn ganz in Butter; thut eine Sauce daran von rothem Wein und Zucker, oder Erdbeeren-Creme, auch Himbeeren- oder Meertrübeli-Sirop, jede Art ist gut.

Kuchen und Torten.

1. Bereitung des Taiges.

Wie der Taig bereitet wird, ist bei den Pasteten angezeigt, die Portion war zu 2 Pfund Semmelmehl,

Digitized by Google

¾ Pf. Butter. Eben dieser Taig kann auch für Kuchen u. d. gl. dienen, nur daß er für diese etwas weniger fest seyn darf, als für Pasteten, und wer den Taig gerne fett hat, kann etwas mehr Butter uehmen als angezeigt wurde; er wird auch sehr gut, wenn man statt kaltem Wasser kalte Milch zum Antaigen nimmt. Man kann auch für den ganz gewöhnlichen Gebrauch, und wenn man Eile hat, einen recht guten Taig mit weniger Butter machen; derselbe wird dann gebröckelt und gerade mit dem Mehl und Wasser (oder Milch) angetaigt. Sobald der Taig zusammenhält, wird er nicht mehr mit den Händen gewürkt (was den Taig immer zäher macht), sondern nur mit dem Trölholz ausgetröl't, ein paar Mal umgeschlagen und wieder ausgetröl't, und so 3 bis 4 Mal mit Trölen und Umschlagen fortgefahren. Hat man Eile, so kann man den Taig, ohne ihn ruhen zu lassen, gerade zum Kuchen gebrauchen, sonst aber ist's jedem Taig gut, wenn er auch nur eine halbe Stunde ruhen kann.

Für Kuchen von Früchten, besonders von solchen, die viel Saft haben, als Kirschen, Pflaumen, Himbeeren u. dergl., ist es sehr gut, wenn man ohne das Salz wegzulassen eine halbe Tasse gestoßenen Zucker, 2 bis 3 Löffel Wein und das Weiße von einem Ei in den Taig thut, er wird vom Saft der Früchte dann weniger tängg, und bleibt röst, sonst wird er gleich gemacht wie oben angezeigt.

2. Noch eine Art Taig zu bereiten, der sehr gut ist, und zu allem dienen kann, als Kuchen ꝛc.

Man nimmt ein ganzes Ei, klopft es mit einem halben Glas frischem Wasser und rührt dann Semmelmehl

darein, bis es ein dicker Taig ist, und würkt ihn auf dem Würkbrett bis er Blattern wirft. Dann wird er ausgetrölt in gleicher Dicke wie der Taig, dann die Butter auf den Taig gelegt, dieser nun überlegt und wieder ausgetrölt und überlegt, und so 5 Mal, dann rollt man den Taig zusammen und läßt ihn an einem kühlen Ort 1 bis 2 Stunden ruhen.

3. Aepfel-Kuchen.

Der Taig wird dünn ausgetrölt und auf eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel schön eben gelegt, daß der Taig nirgends Falten bekomme; dann werden saure mürbe und saftige Aepfel geschält, in zwei Theile geschnitten, das Herz ausgestochen und aus jeder Hälfte 3 Schnitze gemacht, die nur leicht auf den Taig rangiert werden, aber so dick möglich an einander, daß immer ein Schnitz den andern berühre. Dann wird ein wenig frische Butter klein verbröckelt auf den Kuchen verlegt, Zucker darüber gestreut und der Kuchen im Oefeli gebacken. Wenn man will, so kann man den Kuchen, wenn er gebacken ist, noch ein wenig mit Zucker bestreuen und ein paar Kaffeelöffel Kirschenwasser darüber thun.

4. Kirschen-Kuchen.

Die Schüssel wird wie oben mit Taig belegt; dann nimmt man die Art Kirschen, so man will, schwarze, rothe, oder saure, auch schwarze und saure durcheinander. Die Steine werden mit einem spitzen Messerchen heraus genommen und die Kirschen auf den Taig verlegt, daß sie dick in einander liegen, aber nicht über einander, weil sonst zu viel Kirschen auf den Kuchen kommen, und es also auch zu viel Saft geben würde, so daß der Taig nicht recht backen könnte; auch sollte bei solchen Früch-

Digitized by Google

ten, die viel Saft haben, das Bord am Kuchen höher seyn, als bei andern, damit der Saft nicht über das Bord hinunter laufe; auch ist es gut, wenn man eine Prise Mehl über diese Früchte stäubt, auch ein wenig frische Butter verbröckelt und wenigstens die Hälfte des Zuckers und ein wenig Zimmet erst über den Kuchen streut, wenn er gebacken, aber noch ganz heiß ist. Alle Früchtkuchen müssen schnell gebacken werden.

5. Himbeeren-Kuchen.

Mit dem Taig wird gleich verfahren, wie oben angezeigt; dann werden die Himbeeren wohl erlesen, aber nicht gewaschen, und in gleicher Dicke auf den Taig gelegt, wie die Kirschen, eher ein wenig dicker, und wie oben mit ein wenig Mehl bestäubt, und einige ganz kleine Bröcklein frische Butter darauf verlegt, die Hälfte des Zuckers vor dem Backen auf den Kuchen gestreut, die andere Hälfte dann, sobald er gebacken ist; mit dem Zimmet kommt es aufs Belieben an, man thut ihn jedenfalls nach dem Backen darauf.

6. Parillen- (Aprikosen-) Kuchen.

Die Parillen werden aufgeschnitten, die Steine herausgenommen, dann auf den Taig rangiert, wie beim Aepfelkuchen, doch so, daß die Höhlung, wo der Stein lag, oben komme; dann werden die Steine aufgeschlagen, die Kerne herausgenommen, geschält, und in jede Parille in die Höhlung ein halber Kern gelegt, dann wird der Kuchen mit ordentlich Zucker bestreut und im Oefeli gebacken. Bei diesem Kuchen wird Butter und Mehl weggelassen und auch der Zimmet.

7. Pfirsich-Kuchen.

Man nimmt gewöhnlich von den kleinen Pfirsichen,

Digitized by Google

und wenn man die Haut roh nicht gut abziehen kann, so thut man die Pfirsiche in eine Schüssel und gießt siedendes Wasser darüber; dann wird die Haut abgezogen und die Pfirsiche in zwei Theile geschnitten, der Stein herausgenommen, die halben Schnitze, wie oben auf den Taig rangiert und ziemlich viel Zucker über den Kuchen gestreut und derselbe gebacken. Man kann nach Belieben die Kerne wie oben darauf thun; sie sind aber bitter und darum nicht jedermann angenehm.

8. Zwetschgen- und Pflaumen-Kuchen.

Diesen Früchten wird die Haut nicht abgezogen, weil sie mit der Haut mehr Geschmack haben, als wenn man sie schält; sie werden nur aufgeschnitten, die Steine herausgenommen und die Zwetschgen oder Pflaumen gleich oben auf die mit Taig belegte Schüssel rangiert, daß das Innere der Frucht oben auf komme; die Zwetschgen werden nur mit Zucker bestreut, ein wenig frische Butter darauf gethan und der Kuchen gebacken. Für die Pflaumen ist's gut, wenn man dieselben nebst der Butter und den Zucker noch mit ein wenig Mehl bestäubt; weil sie sehr wässericht sind; man kann auch, wenn man will, wenn der Pflaumkuchen beinahe gebacken ist, ein geklopftes Ei mit ein paar Löffel Nidlen über die Pflaumen schütten, und den Kuchen dann noch völlig backen; Zimmet ist auf diesen beiden Kuchen gut, wenn sie gebacken sind.

9. Erdbeeren-Kuchen.

Der Taig wird wie zu andern Kuchen ausgetrölt, und wenn die Schüssel damit belegt ist, wird an einigen Orten mit einer kleinen Messerspitze in den Taig gestochen, damit er beim Backen nicht Blattern gebe; dann wird der Kuchen ohne Erdbeeren in den Ofen gethan; und etwas mehr als halb gebacken. Sollte der Kuchen dennoch

Digitized by Google

Blattern werfen, oder an einzelnen Stellen auflaufen, so muß mit der untern Seite einer Kelle sorgfältig auf die Erhöhung gedrückt werden, damit der Kuchen schön eben bleibe. Ist er dann beinahe gebacken, so werden ungewaschene, wohl erlesene Erdbeeren zerdrückt, Zucker und Zimmet darunter gethan, und der Kuchen Fingers dick damit belegt, bis an das Bord. Dann wird, je nachdem der Kuchen größer oder kleiner ist, von 4, 5 bis 6 Eiern, das Weiße zu Schnee geschwungen und über die Erdbeeren schön eben gestrichen, daß sie ganz mit dem Eiweiß bedeckt seyen, dann ordentlich mit Zucker bestreut und den Kuchen wieder in den Ofen gethan, bis die Glace ein wenig gelb ist, dann sogleich herausgezogen und warm aufgetragen.

10. Rosinen-Kuchen.

Man nimmt ½ Pf. Rosinen, die erlesen und in kaltem Wasser gewaschen werden, dann setzt man sie in einem gelben Pfänni mit ⅛ Maß Wasser oder etwas mehr übers Feuer, thut ¼ Pf. Zucker und ein wenig Zimmet dazu, und kocht sie, bis die Rosinen ein wenig aufgelaufen sind, und das Wasser eingekocht ist. Dann richtet man sie an, und wenn sie kalt sind, thut man sie auf den Taig, legt schmale Riemchen von Taig kreuzweis darüber und backt den Kuchen im Oefeli.

11. Pomeranzen-Kuchen.

Man nimmt einige süße Pomeranzen, schneidet die Rinde so fein als möglich davon und zerschneidet dieselbe zu kleinen Schnifelchen, die man mit einer Tasse Wasser und etwas Zucker kocht. Sind sie bis auf einen Kaffeelöffel eingekocht, so richtet man sie an, nimmt dann die beschnittenen Pomeranzen, und zieht die dicke weiße Haut rein davon, bis auf das dünne glatte Häutchen, welches

Digitized by Google

das Fleisch und den Saft einschließt, und zertheilt sie dann in Schnitze, oder schneidet Scheibli davon, was fast besser ist, und legt sie auf den Taig nicht gar zu dick in einander, streut dann die gekochte Rinde darauf und ordentlich viel Zucker darüber, und backt den Kuchen, der kalt serviert wird.

12. Kirschmus-Kuchen.

Zu einem ordentlichen Kuchen für 5 bis 6 Personen nimmt man eine Tasse voll Kirschmus, verdünnt und klopft dasselbe mit 2 bis 3 ganzen Eiern tüchtig, rührt dann ⅛ Maaß Nidlen darunter, und schüttet diese Farce in die mit Taig belegte Schüssel, thut einige kleine Bröckli frische Butter darauf und backt den Kuchen im Oefeli. Man kann, wenn man will, schmale Stängeli von Taig kreuzweis darüber legen und dieselben mit dem Gelben vom Ei bestreichen.

13. Kürbis-Kuchen.

Hat man einen Rest von Kürbisbrei, so nimmt man eine Handvoll Mandeln- oder Pfirsichkernen, schält und stoßt sie, die Rinde von einer Citrone gehackt, 2 bis 3 ganze Eier und eine gute halbe Tasse gestoßnen Zucker, mischt und klopft dieß zusammen unter den Brei, verdünnt ihn mit einer Tasse voll Nidlen, schüttet diese Farce auf den Taig und backt den Kuchen im Oefeli schön gelb.

14. Kraut-Kuchen.

Man nimmt die nämlichen Kräutli zum Spinatkraut, wie zur Krautsuppe und Omelette, hackt es fein, drückt den Saft so viel als möglich daraus, schweizt dann das Kraut mit ein wenig gesottener Butter ohne Mehl, es muß nur wenig geschweizt werden, sonst giebt es Wasser. Sobald es gut ist, wird es in eine Schüssel angerichtet,

Digitized by Google

gesalzen, 4 bis 5 Eier darein geschlagen und wohl geklopft, mit ⅛ Maaß Nidlen verdünnt und dann auf den Taig geschüttet, kleine Speckbröcklein darauf gestreut, und wohl gebacken.

Diese Portion giebt einen ordentlich großen Kuchen; eine kleine Kachel voll ungehacktes Kraut ist hinreichend zum übrigen, da die Krautfarce nicht zu dick auf dem Taig seyn muß.

15. Torte mit geschmolzenem Käs.

Man bestreicht eine Kuchenschüssel (mittlerer Größe) mit frischer Butter, und belegt dieselbe mit dünn ausgeröltem Spanischbrodtaig, nimmt dann ¼ Pf. fetten Käs, hackt ihn so fein möglich, rührt dann ¼ Maaß gute Nidlen darunter, schüttet dieß auf den Taig und backt die Torte im Oefeli. Sie wird heiß aufgetragen und als Entremet serviert.

16. Mark-Torte.

Man nimmt ½ Maaß Nidlen und rührt einen Löffel voll Semmelmehl zart damit an, klopft dann 4 ganze Eier wohl, und thut eines kleinen Ei's groß frische Butter, gehackte Citronenrinde und nicht gar eine Tasse voll Zucker dazu, rührt alles mit den Eiern unter die Nidlen, kocht dieß zusammen, indem man immer rührt, zu einer Creme, richtet sie an und thut sie, wenn sie kalt ist, auf einen dünnen ausgeröltten Spanischbrodtaig, schneidet dann ein Stück Rindermark in kleine Bröcklein, thut sie auf die Torte und backt diese nun im Oefeli schön gelb. Man kann nach Belieben Stängeli von Taig kreuzweis über die Torte legen, auch Salz statt des Zuckers darein thun, dann wird aber auch die Citrone weggelassen.

Digitized by Google

17. Mark-Torte auf andere Art.

Man nimmt eine gute Hand voll geschälte und gestoßene Mandeln, die Rinde von einer Citrone fein gehackt und ¼ Pf. Zucker, mischt dieß unter einander und rührt dann 5 bis 6 wohlgeklopfte Eier und ¼ Maaß Nidlen darein, thut ⅛ Pf. Rindermark in dünne Scheibchen geschnitten darunter, und schüttet alles auf eine mit Taig belegte Kuchenschüssel, macht Stängeli von Taig kreuzweis darüber und backt die Torte im Oefeli schön gelb.

Man kann auch nach Belieben eine Handvoll Weinbeeren darein thun.

18. Aepfel-Torte.

Man nimmt gute saure Aepfel, schält und verschneidet sie zu halben Theilen, sticht das Herz aus und setzt sie dann in einer Casserolle mit ein wenig Wasser und Zucker über ein gelindes Feuer, deckt sie zu und kocht sie recht weich, daß man sie ganz verrühren kann, läßt sie auf der Glut völlig einkochen, richtet sie dann an und thut alsdann eine kleine Tasse voll erlesene Rosinen, fein gehackte Citronenrinde oder Zimmet, und nach Belieben ein wenig geschälte und gestoßene Mandeln darunter, und rührt alles wohl durch einander. Ist diese Aepfelfarce dann kalt, so wird sie eines guten Fingers dick auf eine mit Taig belegte Kuchenschüssel gethan, mit gesiebtem Zucker bestreut, und Stängeli von Taig wie oben darüber gelegt, die man mit Gelbem vom Ei bestreichen kann und die Torte im Oefeli schön gelb gebacken; man trägt sie kalt auf.

Gleich dieser Torte kann man auch von andern Früchten Torten machen, wie z. B. von dürren und grünen Zwetschgen, grünen Pflaumen, und von grünen Kirschen; aber alle Früchte müssen weich gekocht und

Digitized by Google

verrührt und eingekocht werden; nur läßt man bei allen diesen Früchten Citronen und Rosinen weg, das Uebrige macht man wie oben, und Mandeln setzt man zu, wenn man will.

19. Aepfel-Kräpfli.

Man schält schöne, aber nicht gar große Renetten, oder andere zarte saure Aepfel, schneidet sie in 2 Theile und sticht das Herz aus, tunkt dann einen um den andern in Wein oder Kirschenwasser, und wälzt ihn sogleich in gestoßenem Zucker mit Zimmet vermischt, legt dann diesen halben bezuckerten Apfel, auf einen in der Dicke eines Messerrückens ausgetröhlten Taig, schlägt den Taig über den Apfel, daß derselbe ganz gedeckt sey, und schneidet den Taig dem Apfel nach, nicht zu knapp, in Form eines Halbmondes ab, drückt den Taig, so weit er abgeschnitten ist, zusammen, bestreicht den Rand mit Eiweiß, macht ein kleines gerolltes Bördchen, und backt diese Kräpfchen auf einer Schüssel im Oefeli schön gelb, und bestreut sie, wenn sie gebacken sind, ganz heiß mit Zucker und Zimmet. Man kann sie warm oder kalt servieren.

20. Citronen-Torte.

Man nimmt ¼ Pf. Zucker und den Saft von 3 Citronen, und kocht dieß zu einem Sirop. Alsdann wird von 5 Eiern das Gelbe wohl geklopft, eine Prise feinen Zimmet und ein paar Schnitz gehackten Citronat nebst dem gekochten Sirop, der kalt seyn muß, in die Eier gerührt, und mit einer ¼ Maaß Nidlen in einer gelben Pfanne übers Feuer gesetzt und immer gerührt, bis es anfängt zu kochen, und die Dicke einer Creme bekömmt. Dann wird sie angerichtet, und wenn sie kalt ist, auf einen dünn ausgetrölten Spanischbrodtaig gethan, mit

Digitized by Google

Taigstängeli, die mit dem Gelben vom Ei angestrichen werden, belegt, und die Torte im Oefeli schön gelb gebacken. Man kann sie warm oder kalt servieren.

21. Citronen-Torte anderer Art.

Man nimmt ½ Pf. Mandeln, schält und spaltet sie in der Mitte von einander, schneidet sie dann der Länge der Mandeln nach in dünne Riemchen, nimmt dann die Rinde von 3 Citronen, die auch zu gleichen Riemchen geschnitten wird, und schwellt diese (nämlich die Citronenschnifelchen) mit ein wenig Wasser und schüttet das Wasser nachher fort. Dann wird von 3 beschnittenen Citronen die weiße Haut ganz abgezogen bis aufs Fleisch und dieses mit dem Saft über ½ Pf. Zucker wohl ausgepreßt und damit zerdrückt, dieser Zucker dann nebst dem Saft mit ⅛ Maaß Wasser in einem kleinen Casserölli übers Feuer gesetzt, und bis auf die Hälfte eingekocht; dann die geschnifelten Mandeln und die Citronenrinde darein gethan, und noch ein paar Minuten zusammen gekocht; dann werden die Mandeln und Rinden herausgezogen, auf einer breiten Platte verbreitet, und der Saft besonders in ein Kacheli geschüttet. Alsdann wird der Boden einer mit frischer Butter bestrichenen Kuchenschüssel mit ganz dünn ausgetröltem Spanischbrodtaig belegt, und das Mandel- und Citronengeschnifel darauf gethan, ein Deckel von Taig, der wie dünnes Papier ausgetröl seyn muß, nur knapp darüber gelegt, und mit einigen Schnitzen ganz dünn geschnittenem Citronat bestreut; erst im Augenblick, wo man die Torte in das Oefeli thun will, wird der Saft darüber geschüttet, und in gelinder Hitze während ½ Stunde gebacken, und sobald sie gebacken, wird sie mit dem zusammengelaufenen Saft bestrichen.

22. Mandel-Torte.

Man nimmt 6 Loth Mandeln, schält und stößt sie

Digitized by Google

fein; dann wird 6. Loth Zucker, der an einer Citrone gerieben wird, und der Saft derselben über den Zucker gepreßt und damit zerdrückt, mit dem Gelben von zwei Eiern geklopft und unter die Mandeln gethan, die zwei Weißen dann zu Schnee geschwungen, und alles zusammen durcheinander gerührt. Alsdann wird eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel mit dünn ausgetröltem Spanischbrodtaig belegt, die Farce darauf gethan, und wenn man will, Stängeli von Taig darüber, die Torte mit gesiebtem Zucker bestreut und im Oefeli gebacken.

23. Macaroni-Torte.

Man thut ein großes Glas frisches Wasser mit ¼ Pf. zerdrückten Macaronen und ¼ Pf. frischer Butter in einer gelben Pfanne übers Feuer, rührt und kocht dieß, bis das Wasser eingekocht ist, und richtet es dann in eine Schüssel an. Ist dann diese Farce kalt, so wird ¼ Pf. gestoßener Zucker und die fein gehackte Rinde einer Citrone damit vermischt, mit dem Gelben von 7 Eiern verdünnt und wohl durch einander geklopft und diese Farce dann auf die, mit dünn ausgetröltem Spanischbrodtaig belegte Kuchenschüssel gethan, Stängeli von Taig darüber gelegt, und die Torte im Oefeli gebacken.

24. Mandel-Omelette.

Man nimmt Brodbrosmen (Krumen) von weißem Brod kocht sie mit Nidlen, bis man sie zart verrühren kann, richtet dann dieses Breili in eine Schüssel an, klopft ein ganzes Ei darunter, und thut eine kleine Tasse voll geschälte und gestoßene Mandeln mit ein wenig gehackter Citronenrinde und gestoßenem Zucker dazu, und rührt dieß alles wohl durcheinander, bestreicht dann eine Kochplatte mit frischer Butter, bestreut den Boden mit

Digitized by Google

Brodbrosmen, thut die Mandelfarce darauf, und backt sie im Oefeli schön gelb.

25. Pistache-Torte.

Man nimmt ¼ Pf. Pistache und ¼ Pf. Mandeln (beides geschält und gestoßen) ½ Pf. gestoßenen Zucker, die Rinde von einer Citrone gehackt, oder gestoßene Vanille. Dann wird von 8 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, mit allem obigen vermengt, und untereinander gerührt, bestreicht alsdann eine Kuchenschüssel mit frischer Butter, belegt dieselbe mit dünn ausgetröltem Spanischbrodtaig und thut die Mandelfarce darauf, bestreut sie mit gesiebtem Zucker, und backt sie im Oefeli schön gelb.

26. Freiburger-Torte.

Man nimmt ½ Pf. Mandeln, schält und stößt sie fein, und thut während dem Stoßen ein wenig Zucker dazu, damit die Mandeln nicht ölicht werden. Dann wird ¼ Pf. Zucker, ⅛ Pf. frische Butter und ½ Glas frisches Wasser sammt den Mandeln in einem gelben Pfänni auf's Feuer gesetzt, und immer gerührt, bis es anfängt zu kochen, und dann sogleich in ein Kacheli angerichtet. Ist diese Farce kalt, so wird eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel mit dünn ausgetröltem Spanischbrodtaig belegt, die Farce darauf geschüttet, schmale Stängeli von Taig kreuzweis darüber gelegt, in jedes Carreau, so die Stängeli formieren, ein Bröcklein Citronat gethan und die Torte im Oefeli schön gelb gebacken.

27. Wasser-Torte.

Man nimmt ¼ Pf. geschälte und gestoßene Mandeln, ¼ Pf. Zucker, ¼ Pf. frische Butter, von einer halben

Digitized by Google

Citrone die Rinde fein gehackt, und von 6 Eiern die Gelben. Der Zucker wird mit einem Glas Wasser zu einem Sirop gekocht, in eine Schüssel angerichtet, und die Butter darein gethan, daß sie schmelze. Ist dieß dann kalt, so werden die 6 Gelben der Eier wohl geklopft und mit den Mandeln und der Citronenrinde darein gerührt, dann auf einen mit frischer Butter bestrichenen und mit dünn ausgetröltem Spanischbrodtaig belegten Kuchenschüssel gethan, und die Torte gebacken, aber ohne Deckel.

28. Zwiebelen-Kuchen.

Zu einem Kuchen für 6 bis 7 Personen können 4 bis 5 ordentlich grpße Zwiebeln genommen werden, diese werden ungeschält in die heiße Asche gelegt, bis sie rings um ein wenig weich sind, dann werden sie sauber geschält und gehackt, doch nicht gar zu fein, thut dann diese gehackten Zwiebeln in ein Kacheli, und 3 oder 4 ganze Eier nebst einem halben Schoppen Nidlen und gehörig Salz darunter, und klopft und mengt es wohl durch einander; dann wird Pastetentaig dünn ausgetröl, und die Schüssel, auf der man den Kuchen backen will, damit belegt, die Zwiebelen-Fülle darauf gethan und überall gleich zertheilt, dann eines Ei's groß süße Butter in kleine Bröcklein zerschnitten, darauf gelegt, und im Oefeli gebacken; er muß nicht zu lang darin seyn, damit er oben nicht austrockne, doch muß der Taig genugsam gebacken seyn; er wird warm aufgetragen.

29. Auflauf von Gelée.

5 Loth Gelée irgend einer Art (er muß aber fest seyn) werden mit 4 Loth fein gestoßenem Zucker an einem etwas warmen Ort, während einer guten halben Stunde tüchtig zusammen geklopft; dann werden von 9 Eiern

Digitized by Google

die Weißen zu Schnee geschlagen, und leicht hinein gerührt, die Masse dann sogleich auf eine silberne oder porzelanene Schüssel gethan, und im Oefeli, das nicht heiß seyn darf, während ungefähr einer halben Stunde gebacken, bis sie eine schöne gelbe Farbe hat und aufgegangen ist; man sieht am besten, daß der Auflauf genug ist, wenn man die Schüssel etwas schief hält und er doch fest bleibt; er muß sogleich aufgetragen werden.

30. Linzer-Torte.

13 Loth frische Butter wird in einer Schüssel gerührt bis sie weiß ist; dann werden 5 Eiergelbe, eins nach dem andern, hinein gerührt, und sind diese mit der Butter wohl vermengt, so werden 19 Loth gestoßenen Zucker darunter gerührt, dann die gehackte Rinde einer Citrone, und 13 Loth geschabte und gestoßene Mandeln darunter gethan, und endlich 19 Loth Semmelmehl auch hineingerührt. Dieser Taig wird nun in eine, mit ganz wenig frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel geschüttet, aber nicht ganz alles, darüber eine dünne Lage dicke Confitüre, und über dieselbe ein Gitter von dem zurückgelassenen Taig, welcher mit etwas Mehl gewirkt wird, um ihn fester zu machen, da er zu diesem Gebrauch ausgetrölt werden muß. Diese Torte wird im Oefeli gebacken, und giebt einen Kuchen von der Größe eines mittelmäßigen Tellers, und in der Dicke eines guten Fingers.

31. Kirschen-Kuchen anderer Art als Nr. 4.

Man nimmt ein weißes Brödchen, schneidet die Rinde davon weg, und weicht es in laue Milch ein, verrührt es zart, schlägt dann 4 ganze Eier darein, und klopft dieß zusammen wohl, nimmt dann ¼ Pf. gestoßenen Zucker, eine Tasse voll Mandeln, die geschält und gestoßen werden, die Rinde einer Citrone gehackt, oder gestoßenen

Digitized by Google

Zimmet, und 4 Pf. ausgesteinte Kirschen, und rührt dieß alles wohl untereinander. Nun wird eine Kuchenschüssel mit frischer Butter wohl bestrichen, der Taig hinein gethan, im Oefeli gebacken, und mit Zucker und Zimmet bestreut. Es geht gut, wenn man die Hälfte Zahmkirschen, und die Hälfte schwarze Kirschen nimmt. Diese Portion giebt einen großen Kuchen.

32. Englischer Kuchen.

Nachdem ½ Pf. süße Butter eine Viertelstunde lang gut zerrieben und geklopft worden ist, nimmt man ½ Pf. Semmelmehl, ½ Pf. fein gestoßenen Zucker, und das Gelbe von 9 Eiern, welche man mit dem Mehl und Zucker ebenfalls eine starke halbe Stunde wohl klopfen muß. Nun wäscht man ½ Pf. Weinbeeren und nimmt die Steinchen daraus; ½ Pf. Rosinen, eine gehackte Citronenrinde, ein Caffeelöffelchen gestoßenen Zimmet, 30 gestoßene Nägeli, und für 4 bz. fein geschnittenen Citronat, mit ein wenig Orangeat vermischt, dieß alles wird mit dem Taig wohl vermengt. Endlich werden die Weißen der 9 Eier zu Schnee geschlagen und ganz leicht unter die Masse gerührt, dann wird die ganze Masse in eine mit frischer Butter wohl bestrichene Form gethan, und 2 Stunden lang in einem recht warmen Ofen gebacken.

33. Ein guter Kuchen zum Thee.

1 Pf. und ½ Vierling Semmelmehl, 1 Pf. frische Butter, die nur wenig geschmolzen wird, 2 ganze Eier, ein wenig Zucker und Salz, aus diesem zusammen wird ein Taig gemacht; man kann ein wenig Milch dazu nehmen, wenn der Taig zu trocken ist; er muß nicht lange gewirkt werden. Alsdann läßt man den Taig 1½ Stunde ruhen, trölt ihn dann in der Dicke eines kleinen Fingers aus, thut ihn in eine mit frischer Butter bestrichene Schüssel, und backt denselben eine Stunde im Ofen.

Digitized by Google

34. Osterfladen-Kuchen.

Man nimmt ¼ Maaß Nidlen, 3 ganze Eier, eine Tasse voll geschälte und fein gestoßene Mandeln, eine Tasse voll Rosinen und Weinbeeren, eine Tasse voll gestoßnen Zucker, die Rinde einer Citrone gehackt, und ein wenig gestoßnen Zimmet; dieß alles wird wohl geklopft und durch einander gerührt, und dann auf eine mit Spanischbrodtaig belegte Schüssel gethan, und im Oefeli gebacken.

Man kann auch Tourteletten auf gleiche Weise machen.

Obst, das nicht in Butter gebacken wird.

1. Süße Aepfelschnitz.

Die Aepfel werden in 4 Schnitze geschnitten, und das Herz ausgestochen; dann wird in einem Hafen von Erz, in Verhältniß der Portion Aepfel, so man kochen will, ein Stück gesottene Butter heiß gemacht, und die Schnitze durch ein kaltes Wasser gewaschen, in die heiße Butter gethan, und je nachdem die Aepfel mehr oder weniger mürber, trockener oder saftiger Art sind, ⅛ bis auf ½ Maaß Wasser daran geschüttet, und auf hellem Feuer in zugedecktem Hafen gekocht. Ist dann das Wasser daran bald eingekocht, so werden sie öfters gewannet, aber nie mit einer Kelle umgerührt, den Hafen dann abgedeckt und auf der Glut oder ganz gelindem Feuer schön gelb geprägelt. Kleine ganze, nicht gar saure Aepfel können auf gleiche Weise gekocht werden, nur mit dem Unterschied, daß an diese beinahe kein Wasser gethan wird, ungefähr eine Tasse voll.

Digitized by Google

2. Ganze saure Aepfel.

Man nimmt vorzugsweise Renettenäpfel, nicht große, und sticht oben die Blust schön rund und ziemlich tief aus, rangiert sie dann schön neben einander in eine Tourtiere, Kuchenschüssel oder Kochplatte, und thut in die ausgestochene Höhlung jedes Apfels ein gutes Kaffeelöffeli voll Zucker und einer Haselnuß groß frische Butter darauf, nur einige Löffel Wasser in die Schüssel, und bratet sie im Oefeli schön gelb, oder in der Tourtiere, mit Glut unten und oben auf dem Deckel. Es soll ein schönes gelbes Jus daran geben.

3. Birnenschnitz.

Diese werden gleich gekocht wie die süßen Aepfelschnitz, ausgenommen daß man die Birnen nur in halbe Theile schneidet; und wenn sie gar eine dicke, rauhe Rinde haben, so werden sie besser, wenn man sie schält; auch muß man mehr Wasser an die Birnen thun, als an die Aepfelschnitz, weil sie länger kochen müssen, im Uebrigen wird gleich damit verfahren. Dürre Aepfel- und Birnenschnitz werden auch gleich gekocht, nur bedürfen diese weit mehr Wasser als die grünen, und müssen auch viel länger kochen.

4. Gebratene halbe Aepfel.

Man nimmt auch da am liebsten Renettenäpfel, schält und schneidet sie in 2 Theile und sticht das Herz schön rund aus, thut dann an die Stelle desselben ein Löffel voll Confitüre oder Gelee, welcher Art man will, und rangiert die Aepfel in die Tourtiere, oder auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker, und thut in die Schüssel nur 2 bis 3 Löffel Wasser mit einigen Bröckli frischer Butter, und bratet sie im Oefeli, oder in der Tourtiere

Digitized by Google

mit Glut unten und oben. Man muß mit einem kleinen Schäufeli die Aepfel hin und wieder von der Schüssel lösen, daß sie nicht anbrennen. Man kann die Aepfel auch ganz lassen und nur oben beim ausgestochenen Gräutschi die Confitüren thun.

5. Aepfel-Tschu.

Man nimmt gute, saure, saftige Aepfel, schält und schneidet sie in 4 Theile, sticht das Herz aus, und macht dann von diesen Schnitzen dünne Scheibchen. Alsdann wird eine tiefe Schüssel mit frischer Butter wohl bestrichen, Boden und Bord derselben mit dünnen Brot- oder Weggenschnitten belegt, und dieselben mit Zucker bestreut, und die Schüssel dann mit den geschnifelten Aepfeln gefüllt, dünne Scheibchen frischer Butter darüber gelegt und wieder mit Zucker bestreut, und im Oefeli gebacken, bis die Aepfel weich und die Brotschnitten schön gelb sind; dann wendet man das Tschu auf eine Platte um, daß die Schnitten oben auf kommen. Solche Tschu werden auch in einem ehernen Tüpfi oder einer Tourtiere, mit Glut unten und oben, recht schön.

6. Aepfel-Charlotte.

Man nimmt gute, saure Aepfel, schält und schneidet sie wie oben in dünne Schnifelchen, und bestreicht dann eine Kochplatte mit frischer Butter, streut Zucker darüber, und füllt die Platte mit den geschnittenen Aepfeln, thut ein wenig frische Butter und Zucker darüber, und stellt sie in's Oefeli, bis die Aepfel weich sind. Alsdann werden 2 Eier mit einer Tasse voll guter Nidlen wohl geklopft, und über die Aepfel geschüttet, und die Platte nur so lange wieder ins Oefeli gethan, bis die Charlotte oben über schön gelb ist, dann wird sie noch mit ein wenig Zucker und Zimmet bestreut und aufgetragen.

Digitized by Google

7. Aepfel-Charlotte auf andere Art.

Man nimmt gute, saure Aepfel, schält und schneidet sie in dünne Schnitzchen. Alsdann wird ein Tüpfi oder eine Kochplatte mit frischer Butter reichlich bestrichen, ein wenig Zucker über die Butter gestreut, und dann den Boden und den Rand der Platte mit dünnen Brotschnitten belegt, die Aepfel mit Zucker und Zimmet bestreut, die Platte oder das Tüpfi damit gefüllt, und in das heiße Oefeli gethan, wenn sie in einer Platte sind, in einem Tüpfi aber auf die Glut gesetzt und ein heißer Tourtieredeckel mit Glut darauf gethan. Sind dann die Aepfel weich und die Schnitten schön gelb, so wendet man die Charlotte auf eine Platte sorgfältig um, daß das Brod oben komme und sie schön ganz bleibe. Während sie aber noch im Oefeli backt, wird ⅛ Pf. geschälte Pistachen mit gleich schwer Zucker zerstoßen, und 3 bis 4 Eiweiß mit ⅛ Pf. gesiebtem Zucker zu Schnee geschwungen, und die Charlotte, wenn sie angerichtet ist, so gut möglich mit den Pistachen, und hernach mit dem Eierschnee bedeckt, doch so, daß das Grüne hie und da durchscheine, und dann mit einer glühenden Feuerschaufel oder Tourtieredeckel oben über schön gelb gebrannt.

8. Aepfel-Müsli.

Man nimmt gute, saure Aepfel, schält und verschneidet sie, sticht das Herz aus, und kocht sie mit ein wenig Wasser und etwas Zucker recht weich, daß man sie ganz verrühren kann, thut dann ein wenig fein geschnittene Citronenrinde darein, und läßt sie auf schwachem Feuer wohl einkochen. Alsdann wird eine Kochplatte oder Schüssel, mit frischer Butter reichlich bestrichen, und der Boden und Rand mit Brodbrosmen (Krumen) ganz überdeckt, Zucker darüber gestreut, die Aepfel darauf ge-

Digitized by Google

than und mit einem Löffel schön eben verstrichen, ein wenig Zucker und frische Butter darauf, und im Oefeli gebacken, bis die Brodbrosmen unten schön gelb sind. Dann wird die Schüssel auf eine Platte umgewendet, daß die Brodbrosmen obenauf kommen. Man kann nach Belieben eine weiße Creme dazu servieren, aber auch ohne Creme sind die Aepfel gut.

9. Aepfel-Ring.

Gute saure, geschälte Aepfel werden wie für das Müsli gekocht, und wenn sie völlig eingekocht sind, auf die Platte, auf der man sie auftragen will, angerichtet und zu einem Ring formiert, mit ziemlich viel gesiebtem Zucker bestreut, und mit einer glühenden Schaufel gebrannt, oder wenn man lieber will, mit im Anken gerösteten Brodbrosmen bestreut. Auch dieser Ring kann mit oder ohne Creme serviert werden; die Creme schüttet man in den Ring.

10. Halbe Aepfel auf der Chaufferette.

Gute saure Aepfel werden geschält, in 2 Theile geschnitten und das Herz ausgestochen; dann werden sie in eine irdene Casserolle rangiert, eine Lage über die andere, daß das Ganze des halben Apfels immer oben komme. Man kann nach Belieben einige Scheibchen Citronen zwischen die Aepfel legen, oder eine Hand voll erlesene Rosinen dazu thun, oder auch gar nichts als Zucker, der aber in allen Fällen dazu gehört; Wasser thut man nicht immer gleich viel dazu: im Herbst und anfangs Winter nur eine kleine Tasse voll, im Frühling dann etwas mehr, weil die Aepfel alsdann länger kochen müssen. Ist nun das Angezeigte alles in der Casserolle, so wird sie zugedeckt und auf die Glut gestellt, die Aepfel langsam gekocht bis sie weich sind, und der Jus

Digitized by Google

bis auf einige Löffel voll eingekocht iſt, und dann aufgetragen.

11. Aepfel mit Creme.

Man kocht halbe, ſaure Aepfel mit Waſſer und Zucker, wie für eine Compote; das Jus muß beinahe eingekocht ſeyn, die Aepfel weich, aber nicht zerfallen. Dann rangiert man ſie auf die Platte, auf der man ſie auftragen will. Alsdann macht man eine Creme von ¼ Maß Nidlen, die man mit ſo viel Zucker, als man zu einer gewöhnlichen Creme nimmt, auf's Feuer ſetzt, und wenn ſie bald kochen will, ſo rührt man 3 wohl geklopfte Eier mit ¼ Pf. geſchälten und geſtoßenen Mandeln darein, und rührt immer, bis die Creme kocht, dann wird ſie ſogleich angerichtet, und wenn Aepfel und Creme beinahe kalt ſind, ſo wird die Creme um die Aepfel geſchüttet und mit geſiebtem Zucker wohl beſtreut, die Platte auf warme Aſche geſtellt, und ein heißer Tourtieredeckel darüber geſetzt, bis eine ſchöne Glace formiert iſt.

12. Aepfel mit Reis.

Man kocht ſaure, geſchälte halbe Aepfel mit ſehr wenig Waſſer und Zucker nicht gar weich; das Jus muß ganz eingekocht ſeyn. Dann richtet man die Aepfel an und läßt ſie kalten. Ehe man aber die Aepfel gekocht hat, wird ein guter Reisbrei ziemlich dick gekocht, und wenn er gut iſt, ab dem Feuer geſtellt und 2 wohl geklopfte Eier darein gerührt. Dann wird eine Kochplatte mit friſcher Butter wohl beſtrichen, und der Boden der Platte ganz mit Reisbrei bedeckt, doch nicht zu dick, die Aepfel dann auf das Reis rangiert, aber nur eine Lage, und dieſelbe wieder mit Reis bedeckt, kleine Bröcklein friſche Butter darüber gelegt, und ganz mit Zucker beſtreut, und im Oefeli gebacken, bis das Reis oben

Digitized by Google

über schön gelb glaciert ist. Man kann die Platte auch auf Glut stellen, und einen heißen Tourtieredeckel mit Glut darauf thun; auch kann man den Zucker an einer Citrone gerieben darüber thun, oder Zimmet unter den Zucker mischen, was beides gut ist.

13. Aepfel *en* Macarons.

Man kocht 12 halbe, saure, geschälte Aepfel mit ganz wenig Wasser und Zucker weich, doch müssen sie nicht zerfallen, und der Jus eingekocht seyn. Dann bestreicht man eine Kochplatte mit frischer Butter, rangiert die Aepfel darauf, und nimmt dann ¼ Pf. verstoßne Macaronen, 3 Schnitz fein geschnittenen Citronat und ⅛ Maß Nidlen, rührt das alles durcheinander, und schüttet es an die Aepfel, streut ordentlich gesiebten Zucker darüber und stellt die Platte auf schwache Glut, den heißen Tourtieredeckel mit Glut darauf, oder thut sie in das heiße Oefeli, bis sie oben über schön gelb sind.

14. Aepfel-Ring anderer Art als Nro. 9.

Man schält Renettenäpfel und schneidet sie in dünne Schnitzchen, bestreicht dann eine Kuchenschüssel mit frischer Butter und streut ordentlich Zucker darüber, rangiert die Aepfel in Form eines Ringes auf die Schüssel und thut Zucker und Zimmet und frische Butter darauf, und backt den Ring im Oefeli. Während er nun backt, nimmt man eine Handvoll Pistachen, schält und zerstößt sie und röstet sie mit Zucker, bis sie trocken sind, läßt sie dann kalten, und stößt sie wieder ganz fein und rührt dann von 2 Eiern das Weiße darunter. Ist dann der Ring genug gebacken, so wird er aus dem Oefeli genommen und mit Sorgfalt auf eine Platte gethan, daß er schön ganz bleibt, und thut dann die Eier mit den

Digitized by Google

Pistachen darüber, daß der Ring ganz damit bedeckt wird, bestreut ihn mit ordentlich Zucker, und brennt ihn oben über mit einer glühenden Feuerschaufel schön gelb. Man macht eine Sauce von rothem Wein und Zucker, oder eine Citronencreme und thut sie um den Ring.

15. Aepfel-Compote.

Man nimmt vorzugsweise Renetten, Gallwyler oder Grauechäpfel, wägt sie, nimmt dann halb so viel Zucker, als man Aepfel hat, schält dann die Aepfel und theilt sie in 2 Theile, sticht das Herz mit den Kernen schön rund aus, und thut die Aepfel, sobald sie geschält sind, in frisches Wasser, damit sie nicht anlaufen. Dann wird die Rinde mit dem Herz der Aepfel gewaschen, mit genugsam Wasser auf's Feuer gesetzt, und so lange gekocht, bis das Wasser den Geschmack der Aepfel bekommt; dann richtet man dieses Wasser durch ein dünnes Tuch, und setzt es wieder in einer gelben Pfanne auf's Feuer, thut den Zucker darein, und wenn er geschmolzen ist, auch die Aepfel; es dürfen aber nicht zu viel auf einmal in die Pfanne gethan werden, damit sie Raum genug haben, und im Wasser schwimmen können. Gleichzeitig mit den Aepfeln thut man Citronenscheibchen nach Belieben dazu, oder süße Pomeranzen in Schnitze geschnitten, die Aepfel, Citronen oder Pomeranzen werden nun so lange gekocht, bis sie so weich sind, daß man einen Strohhalm in die Aepfel stecken kann; da aber nicht alle zu gleicher Zeit weich sind, so muß wohl geachtet werden, und so wie einer gut ist, derselbe sogleich mit einem silbernen Löffel sorgfältig herausgezogen und auf eine Platte gelegt werden, und so immer einer neben den andern, bis sie alle gut sind. Dasselbe Verfahren ist auch zu beob-

Digitized by Google

achten mit den Citronen oder Pomeranzen, welche letztere aber ziemlich lang gekocht werden müssen, so daß Wasser nachgeschüttet werden muß, wenn nicht mehr genug daran ist, damit immer genug Sirop bleibe, und die Früchte stets in genugsam Jus kochen. Ist nun alles gekocht, so wird der Jus, so auf der Platte von den Aepfeln zusamnen gelaufen ist, zu dem geschüttet, der noch in der Pfanne geblieben, und nun zusammen zu einem schönen Sirop eingekocht, wenn er gut ist, ganz heiß durch das Tami gerichtet, und besonders aufbewahrt. Die Aepfel werden nach Belieben rangiert. Will man ein Köpfli haben, so thut man sie in ein Saladier, das Ganze der Aepfel immer nach unten gekehrt, und abwechselnd Citronen oder Pomeranzen, daß die erste Lage recht hübsch geordnet sey, die Aepfel müssen ziemlich fest aufeinander liegen, und das Saladier voll seyn, damit man sie mit einem umgekehrten Teller ein wenig lästen kann. Man läßt sie nun einige Stunden stehen, bis die Aepfel ganz kalt und fest geworden sind, dann wendet man das Saladier mit Sorgfalt auf die Platte um, auf der man sie auftragen will, daß was unten ist, nun oben komme, nimmt das Saladier dann sorgfältig ab, und schüttet den Sirop rings um das Köpfli. Man kann, wenn man will, ein paar Löffel Kirschenwasser unter den Sirop rühren, oder wenn man ihn roth haben will, einige Löffel Meertrübeligelee unter den Sirop thun, während er noch heiß ist, oder Erbselensaft, oder ihn auch nur ohne irgend einen Zusatz um das Köpfli schütten. Auch können, statt der Citronen oder Pomeranzen, Quittenschnitze mit den Aepfeln gekocht werden, was eine sehr gute Compote giebt, aber etwas mehr Zucker bedarf.

16. Macedoine von allerlei Früchten.

Man nimmt halbe, saure Aepfel, Pfirsiche, Aprikos-

Digitized by Google

ſen, Quitten und Zwetſchgen. Dieſe Früchte werden alle geſchält, die Aprikoſen und Zwetſchgen ganz gelaſſen, die andern aber in halbe Theile geſchnitten. Zu obigen Früchten nimmt man noch Kroſeln (Stachelbeeren), Meertrübeli (Johannisbeeren), Buttlen (Hagebutten), die man von einander ſchneidet und das Dornichte daraus kratzt, und kleine Traubenäſtchen. Alle dieſe Früchte werden mit Zucker und Waſſer gekocht, bis ſie weich ſind, aber jede Art beſonders, da die Früchte alle ganz bleiben und die einen länger, die andern weniger lang kochen müſſen, bis ſie weich ſind; die kleinen Früchte namentlich bedürfen nicht lange zu kochen, und die Pfirſiche, Zwetſchgen und Aprikoſen nur ein paar Minuten. Jede Art wird nun, wenn ſie genug gekocht, auf einen beſonderen Teller herausgezogen, und zugedeckt, bis alle gekocht ſind. Dann werden die Früchte ſymmetriſch und nach den verſchiedenen Farben geſchmackvoll durcheinander in eine tiefe Schüſſel oder Saladier rangiert, und mit einem beläſteten Teller bedeckt, daß ſie feſt auf einander liegen. Der Saft der durch das leichte Preſſen davon läuft, wird nun mit dem, der beim Kochen der Früchte übrig geblieben iſt, vermiſcht, und zu einer Glee, oder zu einem dicken Sirop eingekocht. Die Compote läßt man einige Stunden an einem kühlen Ort ſtehen, und wendet dann das Saladier mit Sorgfalt auf eine Platte um, daß was unten war nun oben kommt, und ſchüttet den Sirop darum. Man kann die Platte nach Belieben mit geſchälten oder geſchnifelten Piſtachen garnieren.

17. Compote von Zahmkirſchen (ſauern Kirſchen oder Ammern.)

Man nimmt ¾ Pf. Zucker, oder auch etwas weniger, wenn die Kirſchen nicht gar ſauer ſind, ſetzt ihn

Digitized by Google

in einer Casserolle, mit ein wenig Wasser über's Feuer und verschaumt ihn sobald er kocht. Dann nimmt man 1½ Pf. schöne reife Zahmkirschen, und schneidet die Hälfte des Stieles ab, thut sie dann in den Zucker, läßt 2 bis 3 Wälle darüber gehen und zieht sie dann mit Sorgfalt wieder heraus, daß sie nicht verletzt werden, thut sie dann in's Tami (Haarsieb), und wenn sie vertropft sind, rangiert man sie auf die Platte, so daß die Stiele alle nach oben zu kehren, und kocht nun den abgetropften Jus mit dem, so noch in der Casserolle ist, zu einem Sirop und schüttet ihn über die Kirschen.

18. Kirschen-Compote auf andere Art.

Man nimmt schwarze und rothe Kirschen, jeder Art gleich viel, und rupft die Stiele ab, ohne die Steine heraus zu thun. Jede Art wird nun besonders mit ein wenig Zucker und Wasser auf gelindem Feuer gekocht, daß die Kirschen nicht aufspringen. Sind sie weich, so werden sie aus dem Jus gezogen, die 2 Farben geschmackvoll neben einander in ein Saladier rangiert, der Jus so gut möglich abgeschüttet, und mit dem, so noch in der Casserolle geblieben, zu einem dünnen Sirop eingekocht, wenn die Kirschen kalt sind, so wird die Compote auf eine Platte umgewendet, und dieser Sirop darum geschüttet. Man kann auch statt süßer rothen Kirschen, saure nehmen, was sehr angenehm ist, dann aber wird etwas mehr Zucker erfordert.

19. Compote von grünen Zwetschgen.

Man nimmt schöne, reife Zwetschgen, die nicht aufgespalten sind, thut sie in eine Schüssel, und schüttet siedendes Wasser darüber, zieht dann die Haut sorgfältig ab, ohne die Zwetschgen zu spalten, oder zu verletzen;

Digitized by Google

dieß muß aber ein wenig schnell gethan werden, damit sie nicht lange im heißen Wasser bleiben. Sind nun die Zwetschgen alle geschält, so wird ein Stück Zucker (die Zwetschgen bedürfen nicht viel) mit ein wenig Wasser in einer Casserolle auf's Feuer gesetzt, und wenn das Wasser kocht, und der Zucker ganz geschmolzen ist, werden so viel von den Zwetschgen in die Casserolle gethan, als neben einander Raum haben, ohne jedoch zu sehr in einander zu drängen, und kocht sie nur so lange, bis 2, höchstens 3 Wälle darüber gegangen, zieht sie dann mit einer Schaumkelle sorgfältig heraus, daß sie nicht zerfallen, und thut sie auf eine Platte. Sind dann alle Zwetschgen gekocht, so schüttet man den abgelaufenen Jus von der Platte zu dem in der Casserolle gebliebenen, und kocht ihn zu einem dünnen Sirop, rangiert dann die Zwetschgen auf die Platte, auf der man sie auftragen will, und schüttet den Sirop darüber. Man kann nach Belieben ein paar Löffel Kirschenwasser unter den Sirop rühren, wenn er gekocht und beinahe kalt ist, dann aber muß der Sirop dicker eingekocht werden. Auf gleiche Weise kocht man auch Compote von Pfirsichen, zu denen aber etwas mehr Zucker genommen wird.

20. Pfirsiche *à la Portugaise.*

Man nimmt 8 bis 10 gute Pfirsiche, schält sie und, läßt sie ganz, und rangiert sie in eine Kochplatte, mit viel gestoßenem Zucker darüber, thut dann die Platte in das Oefeli, das nicht heiß aber ordentlich warm seyn muß, oder auf schwache Glut und setzt den warmen Tourtieredeckel mit Glut darauf, und läßt sie nun so lange köcherlen, bis der Zucker mit dem Jus der Pfirsiche verbunden, zu einem schönen Sirop gekocht ist.

Digitized by Google

21. Compote von ſüßen Pomeranzen.

Man nimmt gleich ſchwer Zucker wie Pomeranzen, durchſticht dieſelben mit einem kleinen hölzernen Spießchen, und thut ſie ganz in einer gelben Pfanne mit genugſam Waſſer ohne Zucker auf's Feuer, und kocht ſie ſtark auf hellem Feuer. Sobald das Waſſer bitter wird, ſo ſchüttet man es ab, und erſetzt es wieder mit friſchem ſiedendem, kocht ſie fortwährend, und wiederholt immer, ſobald das Waſſer wieder bitter geworden, das Abgießen und Zugießen des Waſſers wenigſtens 3 bis 4 Mal. Alsdann zieht man die Pomeranzen in friſches, kaltes Waſſer, und wenn ſie völlig kalt ſind, ſo ſchneidet man jede Pomeranze in 6 oder 8 Schnitze, und thut die Kerne daraus; dann wird der Zucker mit ein wenig Waſſer und dem Saft, der beim Verſchneiden der Pomeranzen ausgelaufen iſt, in einer Caſſerolle aufs Feuer geſetzt, und nachdem er verſchaumt iſt, zu einem Sirop gekocht. Dann werden die Schnitze, damit ſie ſchön glaciert werden, einige Minuten darin gekocht, dann wieder herausgezogen, und auf die Platte rangiert oder auf eine andere Compote; den Sirop kocht man noch bis er Fäden zieht, und ſchüttet ihn dann darüber.

22. Compote von ganzen ſüßen Pomeranzen.

Man nimmt ſüße Pomeranzen, die keine Flecken haben und friſch ſind, wählt aber von den kleinſten aus, ſo viel man bedarf. Dieſe werden nun im Waſſer gekocht, und wie oben, daſſelbe einige Mal abgeſchüttet, wenn es bitter iſt, und mit friſchem ſiedendem erſetzt. Sind nun die Pomeranzen weich, ſo werden ſie ausgezogen und in kaltes Waſſer gelegt; man muß ſie aber mit Sorgfalt berühren, daß die Rinde nicht verletzt werde. Sobald dann die Pomeranzen ein wenig abgekühlt ſind, ſo wird oben ein kleiner Deckel ſchön rund abgeſchnitten,

Digitized by Google

die Oeffnung muß aber nicht größer seyn, als nöthig ist, um mit einem kleinen Caffeelöffelchen hinein langen zu können; mit diesem wird nun aller Jus, Fleisch und Kerne rein herausgenommen, aber mit viel Sorgfalt, daß man kein Loch in die Pomeranzen mache, auch die Rinde nicht spalte. Sind nun alle geleert, so preßt man das Jus mit dem Fleisch, so man heraus genommen, durch ein feines Tuch, und nimmt dann auf 6 Pomeranzen ¾ Pf. Zucker. Mit diesem und dem ausgepreßten Jus kocht man nun einen Sirop, und läßt die Pomeranzen ein paar Minuten darin kochen, aber nur auf Glut. Dann nimmt man sie heraus, rangiert sie auf die Platte, und thut ein wenig aufgelöste Gélatine in den Sirop, damit derselbe zu einem Gallerich werde und man die Pomeranzen beim Servieren verschneiden könne, ohne daß der Sirop ausläuft. Wenn die Gélatine im Sirop ist, wird er nur noch ein paar Minuten gekocht, (er soll dann dick genug seyn) und dann heiß zu gleichen Theilen in die Pomeranzen geschüttet, und den kleinen abgeschnittenen Deckel mit Sorgfalt wieder auf die Oeffnung einer jeden Pomeranze gethan; rings um dieselbe steckt man dann kleine Schnifelchen von geschälten Pistachen, daß sie eine Krone formieren, wie bei einem Granatapfel. Die Pomeranzen müssen, wenn sie gefüllt und fertig sind, einige Stunden an einem kühlen Ort stehen, ehe man sie aufträgt, damit der Jus darin zum Stehen komme. Beim Servieren werden sie in Schnitze geschnitten.

23. Birnen-Compote.

Man nimmt gute, nicht steinichte und nicht taige Birnen (Rousseletten, Citronenbirnen, u. dgl. sind vorzüglich gut dazu). Die Birnen werden geschält und ganz gelassen, so daß auch die Stiele daran bleiben. Dann wird die Rinde mit genugsam Wasser gekocht, bis das-

Digitized by Google

selbe den Geschmack der Birnen bekommen hat: dann wird es durch ein dünnes Tuch gerichtet, und mit einem Glas voll guten weißen Wein, einem kleinen Stück Zucker, gebrochenem Zimmet, oder geschnifelter Citronenrinde, in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt und gekocht, und wenn es kocht, so thut man so viel von den gerüsteten Birnen darein, als Raum genug haben neben einander zu schwimmen. Sie werden nun auf gelindem Feuer gekocht, bis sie weich genug sind, um einen Strohhalm hinein stecken zu können, dann werden sie herausgezogen, und wenn alle so gekocht sind, so rangiert man die Birnen auf die Platte, daß die Stiele alle aufwärts kommen, kocht den Saft zu einem dünnen Sirop und schüttet ihn über die Birnen. Man kann nach Belieben ein paar Löffel Kirschenwasser in den Sirop rühren, oder hat man den Sirop gerne roth, so thut man ein wenig Erbselensaft darein, dann aber wird der Sirop nur um die Birnen und nicht darüber geschüttet, weil es so die schönere Platte giebt. Auch kann man eine Sauce von rothem Wein mit Zucker und Zimmet daran thun, dann aber muß das Jus von den Birnen ganz daran eingekocht werden, die Birnen müssen aber weiß bleiben.

24. Chocolat-Birnen.

Man nimmt mürbe, aber nicht taige Birnen, schält sie, und wenn sie klein sind, so werden sie ganz gelassen, größere aber zu halben Theilen geschnitten. Dann werden sie mit Butter und Wasser in einem ehernen Hafen gekocht, ganz gleich wie die Birnenschnitze und wenn sie weich sind und ganz eingekocht, so werden sie schön gelb geprägelt, und fleißig gewannet, daß sie nicht anbrennen. Sind sie nun gelb, so wird ⅛ Maß, oder wenn man

Digitized by Google

ziemlich viel Birnen hat, ¼ Maß Nidlen daran geschüttet sammt einer guten ½ Tasse Zucker, und einem Caffeelöffeli voll gestoßenem Zimmet. Sobald nun die Nidlen an den Birnen kocht, so werden sie angerichtet und sogleich aufgetragen. Es soll ordentlich Nidlensauce an den Birnen seyn.

25. Charlotte von Birnen.

Diese wird ganz gleich gemacht, wie die von Aepfeln (S. Seite 220), nur mit dem Unterschied, daß die von Birnen länger im Oefeli seyn muß, weil überhaupt die Birnen länger kochen müssen als die Aepfel. Sind die Schnitzchen nun weich und oben über gelb, wird Eier und Nidlen, gleich viel wie bei der Aepfel-Charlotte daran geschüttet, und im Uebrigen gleich verfahren wie Seite 220.

26. Verdämpfte Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden der Länge nach aufgeschnitten, und die Steine herausgenommen; dann wird in einer irdenen Casserolle ein Stück süße Butter auf der Glut geschmolzen, und die Zwetschgen mit ein wenig Zucker darein gethan, die Casserolle dann zugedeckt, und die Zwetschgen ohne Wasser auf der Glut verdämpft, bis sie weich sind. Ist dann noch zu viel Jus daran, so werden sie abgedeckt, und bis auf wenige Löffel voll Jus eingekocht; dann werden einige dünne Brodschnitten im Anken gelb gemacht, und der Boden der Platte, auf der man sie auftragen will, damit belegt, und die Zwetschgen darauf angerichtet. Auf gleiche Weise kann man auch Pflaumen, Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren verdämpfen; diese Früchte bedürfen aber alle mehr Zucker als die Zwetschgen und müssen noch etwas mehr eingekocht werden.

Digitized by Google

27. Verdämpfte Kirschen.

Man nimmt schwarze Kirschen und etwa den dritten Theil Zahmkirschen darunter, oder wer das Saure nicht liebt, kann süße rothe unter die schwarzen thun, weil bloß schwarze zu stark werden. Man thut nun die Kirschen mit ein wenig Zucker und 2 bis 3 Löffel voll Wasser in einer irdenen Casserolle auf gelindes Feuer, deckt sie zu, und kocht sie langsam, bis sie weich sind, dann werden sie abgedeckt und eingekocht, bis nur noch einige Löffel voll Jus daran ist, und angerichtet. Man kann sie warm oder kalt servieren und nach Belieben ein wenig Zimmet daran thun. Man kann auch statt der sauern Kirschen ein wenig Himbeeren mitkochen, was sehr gut geht.

28. Heidelbeeren-Müsli.

Man erliest und wascht schöne reife Heidelbeeren, thut dann ein Stück süße Butter in einer irdenen Casserolle auf Glut, und wenn sie geschmolzen ist, so werden die Heidelbeeren mit ein wenig Zucker darein gethan, die Casserolle zugedeckt, und die Heidelbeeren auf Glut gekocht, bis sie weich sind; dann werden sie wieder abgedeckt, und wenn noch zu viel Saft ist, eingekocht, bis nur noch einige Löffel voll Saft daran ist. Dann werden 2 wohl geklopfte Eier mit einigen Löffeln voll süßer Nidlen in die Heidelbeeren gerührt, und noch so lange auf der Glut gelassen, bis sie wieder anfangen zu kochen, dann angerichtet und Brotbrosmen, in Butter gelb geröstet, darüber gestreut, auch nach Belieben ein wenig Zimmet.

29. Erdbeeren-Müsli.

Man nimmt schöne, reife, erlesene Erdbeeren, thut dann in einer irdenen Casserolle ein Stück süße Butter

Digitized by Google

auf Glut; wenn sie geschmolzen ist, so werden die Erdbeeren ungewaschen darein gethan, und zugedeckt auf schwacher Glut gedämpft und einige Mal aufgewannet. Sobald sie dann durch und durch erwarmet sind, und anfangen zu kochen, werden sie sogleich ab der Glut gestellt, und in der Casserolle zugedeckt, etwa 10 Minuten stehen gelassen; dann thut man 1 bis 2 wohl geklopfte Eier mit ein paar Löffel süßer Nidlen, Zucker und Zimmet in die Erdbeeren, rührt sie einmal um, und stellt sie wieder auf die Glut, bis sie erwarmt sind (sie dürfen aber nie kochen), richtet sie dann an und streut Brodbrosmen in Butter gelb gemacht darüber.

30. Erdbeeren-Ring.

Man nimmt ½ Pf. Zucker und kocht ihn in einer gelben Pfanne mit ein wenig Wasser zu einem dicken Sirop, dann nimmt man schöne, reife erlesene Erdbeeren und thut sie ungewaschen und unverdrückt in den heißen Sirop, der ab dem Feuer gethan wird, um die Erdbeeren darein zu thun, die gar nicht kochen dürfen, und rührt sie nur einigemal im Sirop mit Sorgfalt um, damit sie so viel möglich ganz bleiben, richtet sie an, und formiert sie zu einem Ring, oder zu einem Kopf, und serviert sie kalt.

31. Himbeeren-Ring.

Man nimmt erlesene aber ungewaschene Himbeeren, zerdrückt dieselben wohl, schüttet den Saft so viel möglich davon ab in ein Kacheli, und thut genugsam Zucker unter die Himbeeren; dann wird eine Tourtiere oder Kochplatte mit frischer Butter bestrichen, verriebene Zuckerbrot oder Brosmen von Milchbrötli in Form eines Ringes darauf gestreut, und die Himbeeren darauf gethan, und der Ring im Oefeli (oder auf Glut, sammt

Digitized by Google

einem heißen Deckel mit Glut darüber) gebacken. Dann wird von dem abgeschütteten Jus und Zucker ein Sirop gekocht, und wenn der Ring gebacken ist, wird er auf die Platte umgewendet, daß die Brosmen oben kommen, und der Sirop dann darum geschüttet.

32. Himbeer-Ring auf andere Art.

Man kocht einen Sirop von Zucker und Wasser, und thut die Himbeeren, die sauber erlesen werden, darein, kocht sie ein wenig, doch nicht, daß sie ganz verkochen, thut sie dann in's Tamis und läßt den Saft in eine Schüssel ablaufen; dann formiert man aus den Himbeeren einen Ring auf der Platte, auf der man denselben auftragen will, und mit dem abgelaufenen Saft kocht man eine Creme mit Nidlen und dem Gelben von Eiern, und setzt noch ein wenig Zucker zu. Ist die Creme gekocht, so wird sie besonders angerichtet, und dann das Weiße der Eier zu Schnee geschwungen, und über den Ring, der kalt seyn muß, mit einen Löffel schön glatt gestrichen, mit Zucker bestreut und mit der glühenden Glutschaufel gebrannt, und dann die Creme ringsum und in der Mitte geschüttet.

Plattenmüsli, Pudding, Köpfli u. dgl.

1. Plattenmüsli.

Zu 6 oder wenn sie klein sind, 7 ganzen Eiern, die man tüchtig klopft, wird ¼ Maß süße Nidlen genommen, und unter die geklopften Eier nebst 2 Löffel voll gestoßenem Zucker gerührt. Dann wird eine Koch-

Digitized by Google

platte nur sparsam mit frischer Butter bestrichen, die mit Nidlen verdünnten Eier darein geschüttet und die Platte in das Oefeli gethan, das ordentlich warm seyn muß. Sobald das Müsli anfängt dick zu werden, daß es beim Stoßen der Platte sich nicht mehr flüssig zeigt, so wird die Platte aus dem Oefeli genommen und in derselben sogleich aufgetragen. Will man das Müsli glaciert haben, so bestreut man dasselbe, sobald es aus dem Oefeli kommt, mit gesiebtem Zucker und brennt es mit einer glühenden Feuerschaufel schön gelb.

2. Plattenmüsli von Reis.

Man nimmt zwei Handvoll Reis, zerstoßt dasselbe bestmöglich und kocht es dann mit Milch und ein wenig Nidlen zu einem Brei. Alsdann wird eine Kochplatte mit frischer Butter bestrichen, der Reis wenigstens zwei Fingers dick darauf gethan und mit einem Löffel schön eben gemacht. Dann wird ein Stück Zucker in einem gelben Pfänni mit ein wenig Wasser geschmolzen und schön gelb gemacht wie zu einer Crême brulé, zwei bis drei Schnitz Citronat geschabt, über das Reis gethan, und der gelbe Zucker darüber geschüttet, daß das Reis ganz damit glacirt wird. Dann wird die Platte auf schwache Glut gestellt, der Tourtieredeckel mit Glut darüber, bis das Müsli schwach zu kochen anfängt und die Glace oben über ein wenig braun geworden ist; dann wird es auf der gleichen Platte sogleich aufgetragen.

3. Ein Köpfli von gebranntem Zucker.

Man nimmt ¼ Pfund Zucker, thut wohl die Hälfte davon mit ein wenig Wasser in einem gelben Pfänni übers Feuer und läßt ihn schön braun werden. Dann wird ¼ Maaß gute Nidlen in den gebrannten Zucker geschüttet und immer gerührt, bis der Zucker, der durch

Digitized by Google

die Nidlen hart geworden, wieder geschmolzen ist, stellt dann die Pfanne ab dem Feuer und nimmt sechs Gelbe und vier Weiße von Eiern, klopft sie zusammen wohl, rührt sie unter die Nidlen, schüttet dieß sogleich in ein Model, und stellt dasselbe in eine Casserolle mit siedendem Wasser auf die Glut, man muß aber wohl achten, daß das Wasser nicht in das Model komme. Sobald dann das Köpfli sich dem Rand nach vom Model löst, so wird dasselbe aus dem Wasser genommen, der Tourtieredeckel mit schwacher Glut einige Minuten darüber gethan und dann das Model mit Sorgfalt auf eine Platte umgewälzt. Alsdann wird von der übrigen Hälfte des Zuckers mit ein wenig Wasser ein dünner Sirop gekocht, ein wenig gestoßener Zimmet darein gerührt und rings um das Köpfli geschüttet, das warm aufgetragen wird.

4. Eine andere Art Köpfli mit Caramelle.

Man nimmt 7 ganze Eier, klopft sie wohl, rührt dann ¼ Maaß Nidlen unter dieselben, mit ungefähr zwei Löffel voll gestoßenem Zucker. Dann nimmt man ¼ Pfund Zucker, thut denselben mit ein wenig Wasser in einem gelben Pfänni über's Feuer, läßt ihn schmelzen und so lange kochen, bis er schön braun ist, schüttet ihn dann in das Model, in welchem man das Köpfli machen will, und läßt ihn im ganzen Model auf allen Seiten hin rinnen, bis der Zucker kalt und das Model damit gefärbt ist. Dann werden die angemachten Eier in das Model geschüttet, dasselbe in eine Casserolle in siedendes Wasser auf die Glut gestellt und so lange im Wasser gekocht, bis das Köpfli dick wird. Dann wird das Model aus dem Wasser gezogen, auf eine Platte umgewendet und mit Sorgfalt ab dem Köpfli gehoben, das warm serviert wird.

Digitized by Google

5. Vanille-Köpfli.

Man nimmt ⅛ Maaß recht gute süße Nidlen, die man mit ⅛ Pfund Zucker und ein wenig gestoßener Vanille in einer gelben Pfanne übers Feuer setzt und aufwallen läßt. Dann wird von 8 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen und mit einem Beseli unter die heiße Nidlen gerührt, die man wieder auf's Feuer setzt, aber nicht länger als höchstens 2 Minuten darauf läßt, indem man mit dem Beseli immer rührt. Sobald dann diese Creme ab dem Feuer genommen wird, richtet man sie sogleich in ein beliebiges Model an und thut dasselbe an einen kühlen Ort, wo man es bis den folgenden Tag stehen läßt. Will man es bald auftragen, so wird das Model auf eine Platte umgewendet und rings um das Köpfli Chokolat-Creme gethan.

6. Reis-Pudding.

½ Pfund erlesener Reis wird mit guter Milch weich und zu einem dicken Brei gekocht, dann in eine Schüssel angerichtet; wenn der Reis kalt ist, so nimmt man das Weiße von 6 Eiern und schwingt es zu Schnee, 2 Gelbe thut man gerade in den Reis; hierauf nimmt man noch die Rinde von einer Citrone, fein gehackt, 2 Schnitze Citronat geschnifelt, und gestoßenen Zucker, bis es süß genug ist, und rührt dieß alles wohl unter den Reis. Dann wird ein Model mit frischer Butter bestrichen und mit einem dünn ausgetrölten Spanischbrodtaig belegt, oder statt Taig das Model überall mit Brodbrosmen dick bestreut, in welchem Fall man noch über die Brosmen ein wenig dünn geschnittene süße Butter legt, was beim Taig weggelassen wird. Dann wird der Reis in das Model geschüttet und im Oefeli schön gelb gebacken; es muß ziemlich lang im Oefeli seyn, damit es aufgehe

Digitized by Google

und oben und unten schön gelb werde. Dann wird es auf eine Platte umgewendet, daß was unten war oben komme. Um den Pudding thut man eine beliebige Sauce, entweder ein Sirop von Zucker und Wasser gekocht, und wenn er kalt ist, mit Kirschenwasser oder Rhum vermischt, oder eine Bischoff-Sauce, oder eine beliebige Creme. Der Pudding wird warm aufgetragen.

7. Reis-Pudding auf andere Art.

Man nimmt wohl erlesenen Reis, eine größere oder kleinere Portion, je nachdem man einen großen oder kleinen Pudding haben will, und kocht denselben mit guter Milch und ein wenig Nidlen zu einem dicken Brei. Sobald er gehörig eingekocht ist, wird eine kleine Tasse voll geschälter und fein gestoßener Mandeln, ein halber Stengel gestoßene Vanille und Zucker, bis es süß genug ist, in den Reis gerührt, während dasselbe noch auf der Glut ist, dann wird ein Saladier oder sonst eine beliebige glacierte Schüssel mit frischem Wasser gespült, daß das Saladier nicht trocken sey, der Reis ganz heiß darein angerichtet und an einen kühlen Ort gestellt, bis er völlig kalt ist. Dann wird es auf eine Platte umgewendet, und wenn sich der Pudding nicht gerne vom Saladier löst, so halte man es nur einen Augenblick in oder über heißes Wasser, so löst es sich schön. Man kann um den Pudding eine Chokolat- oder Erdbeeren-Creme, oder Himbeeren-Sirop thun. Erdbeeren-Creme und Himbeeren-Sirop geht besonders gut und giebt eine sehr schöne Platte.

Auf gleiche Weise kann man auch Gries-Pudding machen, die auch gut und schön werden.

8. Gries-Pudding auf andere Art.

Man thut ¼ Maaß gute Milch in einer gelben

Pfanne übers Feuer, und wenn sie bald kochen will, so rührt man Gries darein, bis es ein dicker Brei wird, der sich von der Pfanne lösen will, er muß aber gewaltig geklopft werden, damit es keine Knollen gebe. Sobald nun dieser Brei die angezeigte Dicke hat, wird er sogleich angerichtet, und wenn er kalt ist, so thut man fein gehackte Citronenrinde, ein wenig geschnifelten Citronat und gestoßenen Zucker, bis es die beliebige Süße hat, darunter, und rührt dieß Alles wohl unter das Gries; man kann auch eine Handvoll Weinbeeren darein thun. Dann werden 6 ganze Eier wohl geklopft, darunter gerührt und noch tüchtig geklopft, daß der Brei mit den Eiern ganz vermischt werde und zart sey. Alsdann wird ein Model mit frischer Butter stark bestrichen und über die Butter mit Brotbrosmen wohl bestreut, dann die Griesfarce darein gethan und im Oefeli gebacken; er muß wenigstens eine Stunde im Ofen seyn und oben und unten schön gelb werden. Ist der Pudding gebacken, so wird er sogleich auf eine Platte umgewendet, daß, was unten war, oben komme. Er wird warm aufgetragen und eine beliebige Sauce daran geschüttet oder dazu serviert, entweder ein Sirop von Zucker und Wasser gekocht, und wenn er nicht mehr heiß ist, mit Kirschenwasser oder ein paar Löffel Rhum vermischt, oder eine Sauce von rothem Wein mit Zucker gekocht, oder auch eine Creme um den Pudding gethan.

9. Brod-Pudding.

Man nimmt 1 Btz. werthes weißes Brödchen, und schneidet die Brosmen (Krumen) ganz daraus, thut sie in eine Schüssel, schüttet dann ganz heiße Milch darüber, deckt die Schüssel zu und läßt sie stehen, bis die Milch kalt ist. Dann wird das eingeweichte Brod mit

Digitized by Google

der Schaumkelle aus der Milch gezogen, in einer Schüssel zart verrührt, und wenn noch Milch dabei ist, dieselbe abgeschüttet, dann eine Handvoll geschälte und fein gestoßene Mandeln, eben so viel Weinbeeren, und gestoßenen Zucker, bis es süß genug ist, mit 6 bis 7 ganzen wohl geklopften Eiern darunter gerührt und zusammen tüchtig geklopft. Dann wird eine Serviette (Zwecheli) in der Mitte mit frischer Butter nur leicht bestrichen (so weit als man glaubt, daß der Pudding es berühre), 3 Citronat-Schnitze zu langen Riemchen geschnitten, auf dem bestrichenen Theil der Serviette ordentlich rangiert, die Brodfarce auf diese Riemchen gethan und formiert, die Serviette dann fest zugebunden, in eine Pfanne oder Cafferolle in siedendes Wasser übers Feuer gethan, wohl 2 Stunden darin gekocht, dann auf eine Platte umgewendet und eine beliebige Sauce oder Creme wie oben darum gethan und warm serviert.

10. Englischer Pudding.

Man nimmt 1 Bz. werthes weißes Brödli, schneidet die Brosmen (Krumen) ganz daraus, und kocht dieselben mit ¼ Maaß Nidlen, indem man sie fortwährend so zart wie möglich verrührt. Sobald sie zart sind, richtet man sie in eine irdene Schüssel an und läßt sie kalten; dann nimmt man ein Stück Zucker und reibt es an einer Citrone ab, ferner eine Handvoll erlesene Weinbeeren, ein Stück Rindermark, oder frische Butter in ganz dünne Scheibchen geschnitten, 4 ganze wohl geklopfte Eier, rührt nun dieß alles wohl unter das gekochte Brod und klopft es tüchtig. Dann wird eine Serviette in der Mitte mit frischer Butter bestrichen, so weit als man glaubt, daß der Pudding sie berühre, thut dann die Farce darauf, formiert sie schön rund, bindet nun die Serviette

Digitized by Google

fest zusammen und kocht den Pudding so 2 Stunden im Wasser; dann wird die Serviette aufgelöst, der Pudding auf eine Platte umgewälzt und eine der oben angegebenen Saucen darum geschüttet. Man muß aber Sorge tragen, daß kein Wasser von der Serviette in die Platte tropfe.

11. Pudding von Weggli.

Man nimmt ⅛ Maaß Nidlen, in welcher man zwei Weggli mit einem Stück Zucker kocht und zu einem zarten Breili verrührt. Sobald es gekocht ist, richtet man es an und läßt es kalten. Alsdann werden schöne Weinbeeren, nicht fein geschnittene Citronenrinde und 2 ganze Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschwungen wird, unter das Breili gerührt und alles zusammen tüchtig geklopft, dann ein Model mit frischer Butter bestrichen und dasselbe mit dünn ausgeröhltem Spanischbrodtaig belegt, die Farce darein gethan und im Oefeli schön gelb gebacken. Man macht eine Sauce dazu von rothem Wein, ein wenig Wasser, Zucker und Zimmet und kocht sie zu einem dünnen Sirop, oder kocht einen Sirop von Zucker und Wasser, und rührt, wenn er beinahe kalt ist, Kirschenwasser nach Belieben darein und schüttet ihn um den Pudding.

12. Pudding von Krebs.

Man nimmt ½ Pf. wohl erlesenen Reis, und kocht denselben mit guter Milch zu einem ordentlich dicken Brei. Während derselbe kocht, werden die Brosmen (Krumen) von einem weißen 1 Bz. werthen Brödlein heraus geschnitten, auch mit Milch weich gekocht und zart verrührt; dann werden ein paar geschwellte Milchling von Haut und Röhrli gereinigt, und in Bröckli geschnit-

Digitized by Google

ten, 3 Krebsschwänze, Morcheln, Trüffeln, etwas Nierenfett und Rindermark zusammen, doch ohne die Milchling, nur grob gehackt und mit dem Reis, Brod und Milchling vermischt, dann 8 ganze Eier darunter geklopft und Salz und etwas Gewürz dazu gethan; diese Farce thut man dann in ein Zwecheli (Serviette), das in der Mitte mit süßer Butter bestrichen wird, so weit es der Pudding berührt, bindet es dann nicht fest zusammen und kocht es eine Stunde im Wasser, das siedend seyn muß, wenn man den Pudding hinein thut. Ist er dann genug gekocht, so wird er aus dem Wasser gezogen, das Zwecheli aufgelöst, der Pudding auf eine Platte umgewälzt, eine gute Sauce mit Krebsjus darum geschüttet und warm serviert.

13. Spinat-Pudding.

Man nimmt 6 einen Kreuzer werthe, nicht frisch gebackene Weggli, zerstoßt sie im Mörser und kocht sie mit ¼ Maaß guter Nidlen (Rahm) und ⅛ Maaß Spinatsaft, zerdrückt die Weggli noch recht während dem Kochen und rührt immer, bis das Ganze zu einem dünnen Brei gekocht ist, richtet es dann in eine irdene Schüssel und läßt es kalten. Alsdann klopft man von 4 Eiern das Gelbe wohl, schwingt 2 Weiße zu Schnee und rührt dieß nachher mit den geklopften 4 Gelben unter den Brei, nebst gestoßenem Zucker, bis es die gehörige Süße hat, die Rinde einer Citrone fein gehackt, oder gestoßene Vanille, alles wohl durcheinander gerührt. Dann wird ein Model mit frischer Butter bestrichen, mit Brodbrosmen überall wohl bestreut oder mit dünn ausgetröltem Spanischbrodtaig belegt, die Farce dann in das Model gethan, im Oefeli schön gelb gebacken, dann auf eine Platte mit Sorgfalt umgewälzt und eine Vanille-Creme darum geschüttet.

Digitized by Google

NB. Der Spinatsaft wird also gemacht: man nimmt eine Portion gewaschene Spinatblätter, zerstoßt sie in einem Mörser, bis sie ganz im Saft sind, preßt sie dann durch ein Tuch und nimmt nur den Saft davon.

14. Pistache-Pudding.

Man nimmt ein beliebiges Model, bestreicht dasselbe mit frischer Butter und belegt es mit ganz dünn ausgeröltem Spanischbrodtaig. Dann nimmt man 1 Tasse voll geschwellte und fein gestoßene Pistachen, 6 ganze wohl geklopfte Eier und ¼ Maaß gute Nidlen, klopft alles wohl durch einander und schüttet diese Farce in das Model. Man kann, wenn man will, etwa 2 Schnitz fein gehackten Citronat oder gestoßene Vanille in die Farce thun. Dann legt man, wenn sie im Model ist, noch dünn ausgeröltten Spanischbrodtaig darüber, drückt ihn dem Rande nach an das Bord, backt es im Oefeli langsam und schön gelb, und wälzt das Model dann auf eine Platte um. Es wird eine Sauce von Zuckersirop, in welchen man, wenn er kalt ist, ein paar Löffel Kirschenwasser oder Rhum rührt, um den Pudding geschüttet, auch eine beliebige Creme darum ist gut.

15. Mandelring.

Man nimmt ½ Pfund Mandeln, schält und stoßt sie, ⅛ Pfund gestoßenen Zucker, ein wenig gehackte Citronenrinde und von 4 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, rührt dieß alles wohl durcheinander, bestreicht dann eine Kuchenschüssel mit frischer Butter, thut diesen Mandeltaig in der Form eines Ringes darauf, bestreut ihn mit gesiebten Zucker und backt ihn im Oefeli schön gelb. Man macht eine Creme von Nidlen, Eiern, geriebener Citronenrinde und Zucker, und schüttet sie in die

Digitized by Google

Mitte des Rings, oder einen Sirop von Wasser und Zucker, und wenn er gekocht ist, klopft man ein paar Löffel Kirschenwasser darunter, oder auch Rhum.

16. Mandelring auf andere Art.

Man nimmt ½ Pf. Mandeln, die mit einem Tuch sauber abgerieben werden, zerstoßt sie ordentlich fein, 1 ½ Vierling an einer Citronen geriebenen und dann zerstoßenen Zucker, auch ein wenig Citronensaft und 2 kleine Caffeelöffeli voll gestoßenen Zimmet. Dieß alles wird zusammen wohl vermischt, und das Weiße von 4 Eiern zu Schnee geschwungen darunter gerührt. Dann wird eine Kuchenschüssel mit frischer Butter bestrichen, die Farce in Form eines Ringes darauf gethan und im Oefeli, das nicht zu heiß seyn darf, gebacken. Man kann den Ring, wenn er gebacken ist, mit Pistache oder Citronat spicken, was recht gut geht In die Mitte des Ringes wird, wie oben, eine Sauce oder Creme geschüttet.

17. Türkischer Pudding.

Man bestreicht eine silberne Platte, oder in Ermanglung derselben eine tiefe Kochplatte oder ein Tüpfi mit frischer Butter, überlegt sie mit dünnen Schnittchen von Züpfli oder Semmelbrödchen; dann wird eine Lage von Rosinen, Weinbeeren, rein geschnittenem Citronat und Zucker darein gethan, dann wieder eine Lage von Züpfenschnittchen, mit kleinen Stücklein frischer Butter und Rindermark überlegt, dann wieder Rosinen ꝛc. und so immer fort bis die Platte voll ist; die letzte Lage muß von Züpfen und Butter seyn. Dann thut man die Platte oder das Tüpfi auf gelinde Glut, den Tourtieredeckel mit Glut oben darüber, backt es langsam und behält es an der Wärme, bis auf den Augenblick, wo es aufge-

Digitized by Google

tragen wird, wo dann der Pudding mit einer ziemlich dicken Creme von Nidlen und Gelbem von Eiern (aber ohne Zucker noch irgend einem Parfüm) überdeckt wird.

18. Haselnuß-Pudding.

Man nimmt 2 Löffel voll erlesenen Reis und kocht ihn mit Rahm (Nidlen) ganz weich, richtet ihn dann durch's Tamis und nimmt einen halben Vierling schöne Haselnüsse, ohne die Schaalen gewogen, röstet sie trocken bis die Haut sich ablöst und zerstößt sie dann fein, nimmt ¼ Pfund Zucker, der an einer Citrone gerieben wird, 4 ganze Eier, die Weißen zu Schnee geschwungen, und rührt dieß alles wohl durcheinander. Dann wird ein Model mit frischer Butter bestrichen und mit dünn ausgetröltem Spanischbrodteig belegt, die Farce darein gethan, im Oefeli schön gelb gebacken, dann auf eine Platte umgewälzt, eine Sauce von Zucker und Wasser, und wenn sie gekocht ist, ein paar Löffel Kirschenwasser, oder Rhum darunter gerührt, und um den Pudding geschüttet oder dazu serviert; auch eine Citronen- oder Vanille-Creme geht gut dazu.

19. Deutscher Pudding.

Man nimmt ½ Maaß Nidlen, 3 Loth süße und ein Loth bittere Mandeln, schält alle und stößt sie fein, dann 1 ½ Vierling Zucker und ein Stück Vanille, auch gestoßen, setzt dieß alles zusammen in einer gelben Pfanne über's Feuer und nimmt dann noch 5 Loth des feinsten Amlungmehles, verrührt es ganz zart mit ein wenig frischem Wasser, schlägt dann 5 ganze Eier darein und klopft dieß zusammen tüchtig. Ist die Nidlen dann heiß, so werden die Eier mit dem Amlung darein gerührt, unter fortwährendem Rühren nur einen Augenblick noch zusammen gekocht und dann in ein Model geschüttet,

by Google

das zuvor mit frischem Wasser gespült seyn muß, damit es nicht trocken sey. Man läßt den Pudding nun im Model völlig kalten und wälzt ihn dann im Augenblick, wo man ihn auftragen will, auf eine Platte um.

20. Kastanien-Pudding.

Man nimmt 2¾ Pf. Kastanien, die aber ohne die erste Schaale gewogen werden müssen, schwellt sie, zieht die Haut rein ab und zerstoßt sie dann im Mörser ganz zu Brei, daß keine Bröcklein mehr darin seyen, nimmt dann ½ Pfund Zucker, der mit Wasser zu einem nicht ganz dicken Sirop gekocht und mit gestoßener Vanille parfümiert wird, thut dann die Kastanien darein und verrührt sie recht zart auf der Glut, thut sie dann auf die Platte, auf der man sie auftragen will, und formiert ein Köpfli oder einen Ring davon, wie man lieber will; auch kann man sie mit geschnittenen Pistachen oder Citronat garnieren. Wenn man sie auftragen will, thut man gestoßene Nidlen oder eine Vanille-Creme um das Köpfli, oder serviert Himbeeren-Sirop dazu.

Diese Dosis giebt eine große Platte und kann als Entremet oder als Abend-Dessert serviert werden.

21. Orange-Pudding.

Man nimmt eine süße Orange, wo möglich eine rothe, und kocht sie im Wasser recht weich; alsdann wird die gelbe Rinde so fein oder dünn als möglich davon geschnitten, die innere weiße Rinde aber rein abgeschält und sammt den Kernen fortgethan; das Herz hingegen oder das Fleisch der Orange wird mit der gelben Rinde fein gehackt, dann ein kleiner Theil dieses Gehackten auf die Seite gelegt und das Uebrige mit einem halben Vierteli guter Nidlen (Rahm), einem Kaffeelöffeli voll

Digitized by Google

Semmelmehl und ⅛ Pfund Zucker aufs Feuer gethan und fortdauernd gerührt, wie eine Creme, bis sie kocht, dann in eine irdene Schüssel angerichtet. Wenn sie kalt ist, so wird ein Model mit frischer Butter wohl bestrichen und mit gesiebtem Zucker überall bestreut, dann guter Spanischbrodtaig dünn ausgetrölt, das Model damit belegt und wohl Achtung gegeben, daß der Taig ohne Falten anliege. Dann wird von 3 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, unter die Creme gerührt und diese Farce dann in das belegte Model gethan und im Oefeli gebacken; man muß aber Acht geben, daß die Farce nicht über das Model auskoche. Ist der Pudding nun gebacken, so wird er auf eine Platte umgewälzt; für die Sauce wird die gehackte Orangerinde, die man auf die Seite gethan, genommen, und mit Wasser und Zucker zu einem Sirop gekocht, nachher ein wenig Erbselensaft darunter geklopft und rings um den Pudding geschüttet.

22. Orange-Pudding auf andere Art.

Man nimmt eine schöne frische Orange, die man weich kocht, dann die gelbe Rinde so dünn wie möglich davon schneidet und in einem Mörser zart vertreibt; dann wird von einer kleinen Citrone die Hälfte der Rinde dünn abgeschnitten, fein gehackt und unter die geriebene Orangerinde gemischt. Hierauf nimmt man von 2 Eiern das Gelbe, das mit der beliebigen Portion Zucker und dem Saft der Orange unter die Citronen und Orange-Schaalen gerührt und tüchtig zusammen geklopft wird, rührt ½ Vierteli Nidlen und 3 Weiße von Eiern zu Schnee geschwungen darunter. Dann wird ein Model mit frischer Butter wohl bestrichen, mit gedörrten Brodbrosmen überstreut, über diese ein dünn ausgetrölter

Spaniſchbrodtaig gelegt, die Fülle darein geſchüttet und im Oefeli langſam gebacken, dann auf eine Platte umgewälzt und eine Sauce von Orange-Jus, Zucker und Waſſer zu einem dünnen Sirop gekocht und um den Pudding geſchüttet.

23. Souflé von Chocolat.

Man nimmt 2 Eßlöffel voll Semmelmehl, das mit einem halben Vierteli Nidlen zart angerührt wird, eine Tafel Chocolat à la Vanille, geſchabt, ¼ Pfund friſche Butter, 4 Löffel voll Zucker, ſetzt dieß alles zuſammen aufs Feuer und rührt es immer bis es kocht; dann richtet man es in eine irdene Schüſſel an und nimmt, wenn es kalt iſt, 8 ganze Eier, ſchlägt die Gelben gleich unter die Chocolat-Farce, die Weißen aber ſchwingt man zu Schnee und rührt dann alles zuſammen nur leicht durch einander, thut es in eine Kochplatte, ſetzt ſie auf gelindes Feuer, den Tourtieredeckel mit ſchwacher Glut darüber, und läßt dieß backen, aber nicht länger als etwa 20 Minuten, und trägt es dann heiß auf.

24. Chocolat-Creme *mousseuse.*

Man nimmt 2½ Loth Gélatine und läßt ſie mit ½ Glas Waſſer kochen, bis ſie ganz aufgelöst iſt. Alsdann werden zu einer mittelmäßigen Platte 2 Tafeln Chocolat genommen, geſchabt, mit ein wenig kaltem Waſſer und Zucker, nach Belieben, in eine Caſſerolle gethan, auf der Glut geſchmolzen und ganz zart verrührt, dann ein kleines Kaffekacheli voll Nidlen darein gethan, unter beſtändigem Rühren gekocht, bis er dick iſt und dann in eine Schüſſel angerichtet. Iſt dieſer Chocolat dann kalt, ſo wird die Gélatine, die auch kalt ſeyn muß, wohl damit vermiſcht und geklopft; wenn dieſes geſchehen, ſo wird 1½ Kacheli dick geſtoßene Nid-

Digitized by Google

len genommen und der Chocolat wohl darunter gerührt, daß er ganz mit der Nidlen vermischt sey; dann wird diese Chocolat-Creme in ein Model gethan und bis den folgenden Tag an einem kühlen Ort aufbehalten. Wenn man sie auftragen will, wälzt man das Model auf eine Platte um.

25. *Blanc-manger.*

Man nimmt 1½ Vierling süße Mandeln, schält sie und stoßt sie mit ein paar Caffelöffeli voll Nidlen fein, einen Stängel Vanille auch gestoßen, und 4 Loth Gélatine, die unaufgelöst mit 1 Maß guter Nidlen auf's Feuer gesetzt wird; Mandeln und Vanille werden sogleich dazu gethan und Zucker bis es süß genug ist. Dann kocht man dieß alles zusammen, bis es aufwallt und die Gélatine geschmolzen ist, richtet es dann durch ein Zwecheli in einen irdenen Hafen und rührt diese Nidlen fortdauernd, bis sie kalt ist; dann schüttet man sie in ein Model oder Saladier, das mit kaltem Wasser gespült wird, damit es nicht trocken sey, stellt es bis den folgenden Tag an einen kühlen Ort und wälzt erst kurz, ehe man es auftragen will, das Model auf eine Platte um. Man kann eine Erdbeeren-Creme, oder einen Sirop von Himbeerensaft und Zucker, oder auch eine Chocolat-Creme um das blanc-manger thun.

26. Punsch-Gelée oder Punschkopf.

Man nimmt 1½ Viertel Pfund Zucker, das Jus und die Rinde einer süßen Orange oder zweier Citronen, ein halbes Vierteli Rhum, gleich viel Malaga, ein halbes Vierteli frisches Wasser, 2 Unzen Gélatine, in einem kleinen Glas Wasser aufgelöst, setzt dieß alles zusammen in einer irdenen Casserolle auf's Feuer und läßt es nicht mehr als ein oder zwei Mal aufwallen. Dann wird es

Digitized by Google

durch ein dichtes Zwecheli gerichtet, in einen irdenen Hafen gethan und fortwährend gerührt, bis es kalt ist; hierauf gießt man es in ein Model oder Saladier und stellt es an einen kühlen Ort. Im Winter kann man es am gleichen Tag machen, an dem man es servieren will; im Sommer muß man es den Tag zuvor machen. Man läßt es im Model bis den Augenblick, wo man es auftragen will, dann wird es auf eine Platte umgewälzt.

27. Punsch-Kopf auf andere Art.

Man nimmt $^3/_4$ Pfund Zucker, den man mit zwei kleinen Glas voll Wasser in einer irdenen Casserolle kocht und wohl verschaumt, bis er Fäden zieht. Zu gleicher Zeit wird in einer andern Casserolle $^7/_8$ Maß Wasser, mit der geschabten Rinde einer Citrone und 5 Loth Gélatine aufs Feuer gesetzt und fortwährend gerührt, bis die Gélatine aufgelöst ist. Dann wird der Zucker darunter gerührt, die Casserolle ab dem Feuer gestellt, von 6 Citronen das Jus darunter gedrückt und $1^1/_2$ Glas Rhum dazu gethan. Dieß alles rührt man wohl durch einander, richtet es dann durch ein Zwecheli in einen andern Hafen und rührt es, bis es kalt ist, schüttet es dann in ein Model und läßt es an einem kühlen Ort über Nacht stehen. Erst wenn man es auftragen will, wird das Model auf eine Platte umgewälzt.

28. Wein-Gelée.

Man nimmt $^1/_2$ Pfund Zucker und verfährt damit wie oben, läßt dann ein Glas voll Wasser mit einer geschabten Citronenrinde und 4 Loth Gélatine kochen, bis die Gélatine aufgelöst ist, schüttet es dann in den Zuckersirop und richtet dieß in einen irdenen Hafen. Wenn es kalt ist, so wird eine Bouteille weißer Wein darunter geschüttet, und wenn es nicht süß genug ist, so kann man

Digitized by Google

gesiebten Zucker nachthun, dann durch ein Tuch gerichtet, in ein Model gegossen und damit verfahren wie oben.

29. *Charlotte russe.*

Man nimmt ½ Maß sehr gute süße Nidlen, die mit einem Beseli geschwungen wird, bis sie schön dick ist; dann wird sie in ein Tamis gethan und eine Stunde darin gelassen, damit alles Dünne, so noch in der Nidlen ist, davon abtropfe; hierauf wird ein wenig Vanille und ¼ Pfund Zucker ganz fein gestoßen; nun nimmt man ¼ Pfund Maultäschli (Pelerine), rangiert sie in einem Model in einer überzinnten Casserolle, so daß sie am Boden des Models ganz flach liegen und dem Bord nach ordentlich rangiert sind; die Brosmen, die davon abfallen, werden mit dem Zucker und der Vanille vermischt und zusammen mit einem Beseli ganz leicht unter die Nidlen gerührt. Dann wird noch ein Loth Gélatine mit einer kleinen Tasse Wasser auf der Glut aufgelöst und wenn sie kalt ist, unter die Nidlen gerührt, nachher dieses alles über die Maultäschli in das Model gethan, an einem kühlen Ort etwa 2 Stunden stehen gelassen und dann auf eine Platte umgewendet.

Man kann auch statt der Vanille Erdbeeren nehmen, die wie für eine Creme durch's Tamis passiert werden. Zu diesen also passierten Erdbeeren (oder wenn man will Sirop von Himbeeren) wird noch eben so viel Nidlen zugesetzt.

30. Plom-Pudding.

Man nimmt 8 Unzen Nierenfett, oder Rindermark, und hackt dieß ganz fein, 8 Unzen Semmelmehl, 1 Pf. Rosinen, ½ Pf. gestoßenen Zucker, von einem pfündigen weißen Brod die Rinde mit dem Reiber abgerieben, 3 Unzen Cedra-Confit in kleine Scheibchen geschnitten, 3 ganze Eier, und noch von 2 die Gelben, und eine Prise

Digitized by Google

Muskatnuß. Dieß alles wird nun wohl durcheinander gerührt, und eine Viertelstunde geklopft; dann wird eine gute Serviette genommen, dieselbe in der Mitte mit frischer Butter ein wenig bestrichen, diese Farce darauf gethan und so gut möglich schön rund formiert, die Serviette dann fest zugebunden, und in einen Hafen oder Casserolle in kochendes Wasser gethan, das ob dem Pudding zusammen gehen muß, und 3 Stunden gekocht. Um zu verhüten, daß die Serviette nicht anbrenne, so kann man eine Kelle oder ein Stöcklein oben über den Topf legen, und den Pudding mit einer Schnur daran hängen, daß es am Boden nicht aufliege. Ist es genug gekocht, so wird es auf eine Platte umgewälzt und heiß aufgetragen. Man serviert eine Sauce von Wein oder Rhum dazu. Der Pudding soll fest genug seyn, daß man Tranches davon schneiden kann, die man den folgenden Tag auf dem Rost prägelt, was von den Liebhabern von Plom-Pudding besonders geschätzt wird.

31. Englischer Plom-Pudding.

Man nimmt 1 Pf. Semmelmehl, ½ Pf. Rindermark, ½ Pf. erlesene Weinbeeren, ½ Pf. Rosinen, 7 oder 8 Eier, 1 Glas Cognac, und ¾ Pf. gestoßenen Zucker. Dieß alles wird während ½ Stunde tüchtig gerührt und gearbeitet; dann wird eine gute Serviette in der Mitte mit frischer Butter bestrichen, dieser Taig darauf gethan und so gut möglich schön rund formiert, die Serviette dann mit einer starken Schnur recht fest zugebunden, und so der Pudding in einem Topf in siedendes Wasser gethan, so daß dasselbe über dem Pudding zusammengehe, und 4 Stunden gekocht, dann auf eine Platte umgewälzt, und eine Sauce von rothem Wein und Zucker, oder eine Rhum-Sauce mit weißem Wein dazu serviert.

Digitized by Google

32. Weggli-Pudding.

Man nimmt 4 kreuzerwerthe Weggli (Eierbrödchen), von denen der Rand ganz dünn abgeschnitten, und dann am Reiber fein gerieben werden. Diese Brosmen oder Krumen werden nun in ⅛ Maß Nidlen gerührt und ⅛ Pf. Mandeln oder Pistachen geschält und fein gestoßen auch darein gethan; dann wird ⅛ Pf. Zucker mit dem Gelben von 4 Eiern geklopft, das Weiße derselben zu Schnee geschwungen, und mit einem Glas Kirschenwasser unter das Uebrige gerührt. Dann wird ein Model mit frischer Butter bestrichen, mit Brotbrosmen bestreut und mit einem mürben Pastetentaig belegt, obige Fülle darein gethan, und ungefähr ¾ Stund im Oefeli gebacken. Man kann eine Sauce von einem Sirop mit Wasser und Zucker gekocht, und nachdem er gekocht ist, mit etwas Kirschenwasser vermischt, oder eine beliebige Creme dazu servieren.

33. Weinkopf mit Sago.

Eine kleine Tasse voll weißen Sago läßt man mit ¼ Maß rothen Wein aufkochen, bis die Körner anfangen durchsichtig zu werden, gießt es dann in ein Model, läßt es über Nacht stehen, und wälzt es dann auf eine Platte um. Man kann gestoßene Nidlen darum thun.

34. Frucht-Pudding.

Man nimmt eine Jatte von beliebiger Größe und Form, die jedoch auf den Tisch gestellt werden kann, macht dann einen Taig von Rinderfett, am besten ist Rindermark, trölt ihn wie einen gewöhnlichen Pasteten-taig aus, und belegt die Jatte damit. Nun nimmt man Früchte von welcher Art man will und die Jahreszeit mit sich bringt, füllt die Jatte mit den rohen Früchten,

Digitized by Google

und thut genugsam Zucker dazu, sonst nichts, dann wird ein Deckel von Taig über die Früchte gelegt, der an die Jatte angedrückt wird, diese dann so fest als möglich in Wasser gekocht. Dieser Pudding wird heiß und in der Jatte aufgetragen, der Taig bleibt weiß, ist aber sehr gut.

35. Meyen-Zieger.

Zu 2 Maß ganzer süßer Milch nimmt man eine gute Viertelmaß saure Nidlen, eine kleine Achtelmaß süße Nidlen, und 7 ganze Eier, die wohl geklopft werden, gelbe und weiße zusammen. Dann wird die saure Nidlen darunter geklopft und wohl verrührt, dann auch die süße darunter gemischt, die Milch aber wird in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt, und wenn sie dem Rand nach anfängt zu blätterlen, so thut man die Eier mit der Nidlen darein, rührt sie nur ein paar Mal um, und deckt die Pfanne zu, bis die Milch aufwallet; dann wird die Pfanne ab dem Feuer gestellt und zugedeckt eine Viertelstunde stehen gelassen. Dann wird der Zieger mit der Schaumkelle in die Körbchen gethan, mit einem Löffel so gut möglich gepreßt. Hierauf werden die Körblein auf ein hölzernes Brett gethan, und wenn die Schotten ganz abgelaufen sind, auf eine Platte umgeschlagen, artig rangiert und nach Belieben mit Blümchen garniert. Man serviert ihn kalt, und giebt süße Nidlen, Zucker und Zimmet dazu.

36. Reis *au Caramel.*

¼ Pf. Reis oder Gries wird mit Nidlen dick gekocht, und mit gehackter Citronenrinde oder Eau de fleurs d'oranges parfümirt, mit gestoßenem Zucker und dem Gelben von 10 Eiern gut verrührt, die Weißen der Eier zu Schnee geschlagen, leicht darunter gerührt. Dann wird ein Stück Zucker, ungefähr ein starker Vierling,

Digitized by Google

mit ein wenig Wasser in einem gelben Pfänni gekocht, und wenn der Sirop schön braun ist, in ein Model geschüttet, so, daß es überall damit bedeckt wird, ist es kalt, wird die Masse dann in das Model gethan, und im Ofen oder im Wasser gekocht bis es nicht mehr flüssig ist; wenn es kalt ist, wird es auf die Platte umgewälzt, eine Sauce von Zucker und Wasser gekocht, und nach Belieben 1 Löffel Rhum oder Kirschenwasser darein gethan, und dazu serviert.

37. Reis-Pudding.

Man schwellt ½ Pf. Reis mit Milch, in die man ein Stück frische Butter thut, läßt es ein wenig kochen bis die Milch mit dem Reis verbunden ist; dann richtet man dasselbe in eine Kachel an, und läßt es ein wenig kalt werden, thut dann die fein gehackte Rinde einer Citrone, eine Hand voll sauber erlesene Weinbeeren, gestoßenen Zucker nach Belieben, und 5 ganze Eier darein, und rührt und klopft alles wohl durcheinander, und thut noch 3 Löffel Rhum darein; alsdann wird ein guter, sauberer Lumpen in der Mitte mit frischer Butter bestrichen, so weit als der Pudding Raum einnimmt und die ganze Masse darauf gethan, in der Form eines Kopfs, der Lumpen wohl zugebunden, und in eine Casserolle oder Messingpfanne in siedendes Wasser gethan, und auf gelindem Feuer 4 Stunden gekocht, dann wird der Pudding aus dem Wasser gezogen, auf eine Platte umgewendet, und der Lumpen davon gethan, der Pudding wird mit einer Rhum-Creme ganz überschüttet und warm serviert.

38. Mandel-Pudding.

Man nimmt ½ Pf. Mandeln, gießt siedendes Wasser darüber, zieht die Haut ab und stößt sie fein, thut

Digitized by Google

dann ¼ Pf. gestoßenen Zucker, die Rinde einer Citrone, fein gehackt, und das Gelbe von 8 Eiern darunter, rührt alles zusammen wohl durch einander; alsdann werden die Weißen der 8 Eier zu Schnee geschlagen und nur leicht darunter gerührt, und die ganze Masse in ein mit frischer Butter bestrichenes Model gethan, und im Oefeli gebacken. Man kann eine Sauce von rothem Wein und Zucker machen, oder eine beliebige Creme, das Eine, oder das Andere, aber erst im Augenblick, so man den Pudding auftragen will, rings um denselben schütten.

39. Haselnuß-Pudding.

¼ Pf. Haselnuß ohne Schalen, wird in einem eisernen Pfänni auf der Glut ein wenig geröstet, bis man die Hülse abreiben kann, dann wird eine Handvoll süße Mandeln in siedendes Wasser gethan, und die Haut abgezogen, dann wohl getrocknet und mit den Haselnüssen rein gegnippet oder im Mörser fein gestoßen, dann werden von 15 Eiern die Weißen zu Schnee geschlagen, die Haselnüsse nur langsam darein gethan und wohl geklopft, ein kleines halbes Glas gutes Kirschenwasser und Zucker, bis es süß genug ist, darunter gerührt. Alsdann wird das Model mit süßer Butter wohl bestrichen, 2 gedörrte Weggli rein gestoßen und das Model überall damit bestreut, Spanischbrodtaig dünn ausgetrölt und darüber gelegt, die ganze Masse darein gethan, und im Oefeli langsam gebacken. Für die Sauce kocht man einen Sirop von Zucker und Wasser, und wenn derselbe nicht mehr heiß ist, thut man ein paar Löffel Kirschenwasser darein, und thut diese Sauce rings um den Pudding, doch erst im Augenblick, so man es auftragen will.

40. Plom-Pudding.

½ Pf. Semmelmehl, ½ Pf. Zucker, der gestoßen

wird, ¼ Pf. erleſene Weinbeeren, eben ſo viel Roſinen, ¼ Pf. Nierenfett, ¼ Pf. Rindermark, ¼ Pf. friſche Butter, 8 Eier, 1 kleines Glas Kirſchenwaſſer, ein wenig Citronat, nach Belieben Zimmet und Nägelipulver, Nierenfett und Rindermark wird rein gehackt, die Butter geſchmolzen, dieß alles wohl vermiſcht und mit den Eiern, die zuerſt wohl geklopft werden, gut durcheinander gerührt, dann thut man die ganze Maſſe in eine Serviette, bindet dieſe feſt zuſammen und thut ſie in kaltes Waſſer übers Feuer, deckt den Topf zu, und kocht es 2 Stunden lang auf gutem Feuer, es muß immer heißes Waſſer zugegoſſen werden, daß es ob dem Pudding zuſammen geht; nach 2 Stunden wird es aus dem Waſſer gezogen, die Serviette aufgelöst, und der Pudding auf die Platte umgewälzt, eine Sauce von rothem Wein und Zucker gekocht, darum geſchüttet und heiß aufgetragen.

41. Ammermehl-Pudding.

Zu 5 Loth ganz feinem Ammermehl, nimmt man ½ Maß dünne Nidlen, das Ammermehl wird mit ein wenig Nidlen fein verrührt, 80 geſchälte und fein geſtoßene Mandeln, eine Citrone, an welcher 6 Loth Zucker abgerieben werden, thut dieß alles zuſammen in einer gelben Pfanne, auf nicht allzuſtarkes Feuer, und läßt es unter beſtändigem Rühren kochen, bis es Blaſen giebt. Alsdann werden von 8 Eiern die Weißen zu Schnee geſchlagen, und unter die Maſſe gerührt, läßt es zuſammen noch ein Mal aufkochen und ſchüttet es in eine mit kalter Milch benetzte Form, läßt es darin kalt werden, und ſtürzt es dann auf eine Platte um. Man macht irgend eine beliebige Sauce daran.

42. Brod-Pudding anderer Art als Nro. 9.

1½ halbbatziges Milchbrötli in Milch eingeweicht

Digitized by Google

und recht ausgedrückt, die Milch wird nicht benutzt; ⅛ Pf. frische Butter wird in einer Schüssel wohl verrührt, ⅛ Pf. geschälte und gestoßene Mandeln, ⅛ Pf. Weinbeeren, von 1 Citrone die Rinde gehackt, Zucker nach Belieben, 6 Eier, von denen die Gelben mit dem Zucker wohl verrührt werden, und dann mit allem Obigen vermischt, und recht unter einander gerührt, die Weißen der 6 Eier zu Schnee geschlagen und darunter gethan. Alsdann wird ein Model mit frischer Butter dick bestrichen, mit Brodbrosmen bestreut, die ganze Masse darein gethan und im Oefeli gebacken. Eine Sauce von rothem Wein und Zucker gekocht, oder eine weiße Creme, wird im Augenblick, so man es auftragen will, darum geschüttet.

43. Chocolat-Kopf.

Man nimmt ¼ Maß gute Nidlen, setzt diese mit 1 Loth Gélatine und 4 Loth Zucker auf's Feuer, und rührt sie flißig auf, damit die Gélatine sich am Boden nicht ansetze, ist die Nidlen aufgewallet, so wird sie angerichtet, und wenn die Gélatine nicht ganz aufgelöst ist, wird sie noch in die Nidlen gethan, — dann werden 14 Loth guter Chocolat mit ein wenig kaltem Wasser, in einer gelben Pfanne auf schwaches Feuer oder Glut gesetzt, läßt ihn schmelzen, und rührt ihn ganz zart an, bis gar kein Knölli mehr ist, und er zu einem dicken Brei geworden; dann wird die, mit der Gélatine aufgekochte Nidlen darein gerührt, und 4 ganze wohl geklopfte Eier, die mit ein wenig zurückbehaltener, kalter Nidlen verdünnt sind, darein gethan, und auf etwas stärkerem Feuer immer gerührt bis sie kocht, dann sogleich in einen irdenen Hafen angerichtet und noch fort gerührt bis sie kalt ist. Alsdann wird ein Model durch kaltes Wasser gezogen, und wenn es ein wenig vertropfet hat, wird die

ganze Masse darein gethan, über Nacht im Model gelassen und an einen kühlen Ort gestellt; ehe man es auftragen will, wird das Model auf eine Platte umgewälzt und mit Sorgfalt ab dem Kopf gehoben, und eine Vanille-Creme darum gethan.

44. Chocolat-Kopf, mit Abänderung, sehr gut.

Man nimmt ¼ Pf. bittern Chocolat, 1½ Vierteli 8 batzige Nidlen, 2 Loth Gélatine, Zucker, und ein Stück ganze Vanille nach Belieben; die Gélatine läßt man in einem Caffeekacheli voll heißem Wasser, im Oefeli schmelzen, unterdessen wird der Chocolat geschabt, mit ein wenig Wasser auf dem Feuer zart angerührt, dann der Zucker, die Vanille, und die Hälfte der Nidlen darein gerührt und recht aufkochen lassen, dann in eine Kachel angerichtet. Nun nimmt man die Gélatine in die gleiche Pfanne und kocht sie auf; sollte zu viel Wasser seyn, so läßt man es ein wenig einkochen, gießt dann den andern Theil Nidlen darein, rührt immer bis sie kocht, thut alsdann den Chocolat, wieder darein, und rührt fort bis es recht aufkocht, dann richtet man es wieder in die Kachel an, rührt es bis es kalt ist; erst dann thut man es in das Model, das durch's kalte Wasser gezogen und ein wenig vertropfet seyn muß, nimmt die Vanille heraus und läßt es über Nacht im Model an einem kühlen Ort, und verfährt dann damit wie oben.

45. *Surprise au Chocolat.*

Man nimmt ½ Pf. guten Chocolat, welcher ohne Wasser in einer gelben Pfanne auf schwachem Feuer geschmolzen wird, thut dann Zucker nach Belieben, und ½ Vierteli recht dicke, süße Nidlen darein, und läßt es zusammen unter beständigem Rühren, auf einem etwas

Digitized by Google

stärkerem Feuer kochen, richtet es dann in eine irdene Schüssel an, und thut 1 Loth Gélatine, die vorher mit ein wenig heißem Wasser aufgelöst und durch ein Tüchli gerichtet wird, darunter, und rührt die Creme bis sie kalt ist. Alsdann wird ein beliebiges Model mit ganz wenig frischer Butter bestrichen, die Creme nach und nach dem Borde nach darein fließen lassen, bis sie überall haltet, füllt dann das Model mit dick geschwungener Nidlen, in welche man gestoßenen Zucker, Vanille und ein wenig aufgelöste und gerichtete Gélatine gethan hat, läßt es dann an einem kühlen Ort stehen, bis es recht fest ist, und man das Köpfli schön ganz umwenden kann.

46. Gestürzte Citronen-Creme.

Zu einem Schoppen Wein werden von 9 Eiern die Gelben genommen und stark geklopft, der Saft von 4 Citronen, die Citronen mit genugsam Zucker abgerieben; 2 Loth Gélatine mit 1 Schoppen Wasser eingekocht bis zu ¼ Schoppen und wenn es kalt ist, unter die obige Masse geschüttet, und alles zusammen auf das Feuer gesetzt und immer gerührt, bis sie anfängt zu kochen, dann zurück gestellt, und die Weißen der 9 Eier zu Schnee geschlagen und ganz langsam in die gekochte Masse gerührt, dann wieder auf das Feuer gesetzt, und fortgerührt, bis sie wieder anfängt zu kochen, dann die bestimmte Form mit feinem Olivenöl angestrichen, und die Masse hineingeschüttet, an einen kühlen Ort gestellt, bis es ganz kalt ist, dann auf die Platte umgestürzt, und die Form mit Sorgfalt abgehoben.

47. Caffee-Köpfli mit Caramelle.

Eine Tasse nicht stark geröfteten Caffee wird ganz warm in einen Schoppen siedende Nidlen gethan, zugedeckt und eine Viertelstunde stehen gelassen; dann wird

Digitized by Google

die Nideln durch's Tami gerichtet, ⅛ Pf. Zucker darein gethan, und 7 ganze wohl geklopfte Eier darunter gerührt. Dann wird ¼ Pf. Zucker mit ein wenig Wasser zu einem Sirop gekocht, und wenn er schön braun ist, wird er in das Model geschüttet, in welchem man das Köpfli machen will, läßt ihn im ganzen Model nach allen Seiten hin rinnen, bis der Zucker kalt, und das Model damit gefärbt ist. Dann werden die angemachten Eier in das Model geschüttet, dasselbe in eine Casserolle in siedendes Wasser auf Glut gestellt, und so lange im Wasser gekocht, bis das Köpfli dick wird. Dann wird das Model aus dem Wasser gezogen, auf eine Platte umgewälzt und mit Sorgfalt ab dem Köpfli gehoben, das warm serviert wird.

Cremen verschiedener Art.

1. Wein-Creme.

Man nimmt ¼ Maß weißen Wein, nebst ungefähr ¼ Pf. Zucker, der an einer Citrone gerieben und mit dem Wein in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt wird. Dann wird von 8 Eiern das Gelbe in einer Schüssel tüchtig geklopft, und der Wein, wenn er siedend ist, unter beständigem Rühren mit einem Beseli in die Eier geschüttet; nun wird dieß zusammen wieder in die Pfanne gethan, über's Feuer gesetzt und immer mit dem Beseli gerührt, bis die Creme anfängt zu kochen; dann wird sie sogleich angerichtet und mit einem silbernen Löffel noch eine Weile gerührt.

Hat man Mangel an Eiern, so darf auch das Weiße dazu genommen werden, die dann mit dem Gelben tüchtig

geklopft werden müssen; man kann dann für dieselbe Portion 3 Eier weniger nehmen.

2. Rhum-Creme.

Man nimmt einen starken Vierling Zucker, der an einer Citrone gerieben wird, ein halbes Glas Citronensaft, gleich viel Wasser, 2 Eßlöffel voll Rhum und 6 ganze Eier, die tüchtig geklopft werden, thut alles zusammen in eine gelbe Pfanne auf gelindes Feuer, und rührt mit einem Beseli immer, bis die Creme anfängt zu kochen, stellt die Pfanne dann sogleich ab dem Feuer und rührt die Creme noch ein wenig vor dem Anrichten so auch nachher bis sie nicht mehr heiß ist.

3. Wasser-Creme.

Man nimmt 2 große oder 3 kleine Citronen, reibt mit einem Stück Zucker die Rinde derselben ab und preßt nachher den Saft davon wohl aus; dann wird von 6 Eiern das Gelbe tüchtig geklopft und mit einem guten Glas voll Wasser, den an der Citrone abgeriebenen Zucker und dem Saft derselben zusammen in einer gelben Pfanne auf Glut gesetzt, und dieß nun immer gerührt, bis die Creme anfängt zu kochen. Dann wird die Pfanne sogleich ab der Glut gestellt und nun noch das Weiße der 6 Eier zu Schnee geschwungen, unter die Creme gerührt, dieselbe dann sogleich angerichtet und noch eine Weile gerührt. Sollte die Creme von dem abgeriebenen Zucker nicht süß genug seyn, so kann man nach Belieben noch zusetzen.

4. Wasser-Creme auf andere Art.

Man nimmt ¼ Maß frisches Wasser und kocht dasselbe mit einem Stück Zucker, an welchem man eine Citrone abreibt oder die Rinde davon fein abschneidet, und

Digitized by Google

ganz mit dem Wasser und Zucker kocht. Alsdann wird dieses Wasser angerichtet, und wenn es kalt ist, so wird das Gelbe von 3 Eiern und das Weiße von 2 tüchtig geklopft, darunter gerührt und dieß nun in die Platte gethan, in der man diese Creme auftragen will. Hierauf stellt man die Platte in einer Tourtiere in siedendes Wasser auf Glut (doch so, daß das Wasser nicht in die Platte rinne) und kocht dieß so auf dem Wasser, bis die Creme dick wird; dann wird die Platte ab dem Wasser genommen, die Creme mit gesiebtem Zucker bestreut, mit der glühenden Glutschaufel schön braun gebrannt und warm aufgetragen.

5. Kirschenwasser-Creme.

Man nimmt von 6 Eiern das Gelbe, klopft sie wohl und thut den Saft von 3 Citronen darunter, nebst einem kleinen Glas Kirschenwasser, 2 kleinen Gläsern frisches Wasser und ½ Vierling Zucker, klopft alles zusammen, setzt es in einer Messingpfanne aufs Feuer und rührt immer, bis die Creme anfängt zu kochen, richtet sie dann sogleich an und rührt sie nachher noch ein wenig.

6. Citronen-Creme.

Man nimmt ½ Pf. Zucker, mit welchem die Rinde von 2 Citronen abgerieben wird, eine Tasse voll Citronensaft, 2 Glas voll Wasser und 6 ganze Eier, die tüchtig geklopft werden, setzt dieß alles zusammen in einer gelben Pfanne aufs Feuer und schwingt es mit dem Beseli, bis es ganz in Schaum ist und dick zu werden anfängt.

7. Citronen-Creme auf andere Art.

Man nimmt ⅛ Pf. Zucker, mit welchem die Rinde von 2 Citronen abgerieben wird, das Gelbe von 6 Eiern tüchtig geklopft und rührt den geriebenen Zucker darun-

Digitized by Google

ter; dann wird ¼ Maß süße Nidlen in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt, und sobald sie anfängt warm zu werden, rührt man die mit dem Zucker vermischten Eier darein und fährt mit dem Rühren fort, bis die Creme anfängt zu kochen; dann wird sie sogleich angerichtet und noch eine Weile gerührt.

8. Orange-Creme.

Man nimmt Zucker, gleich schwer wie eine große Orange. Diese wird am Zucker wohl abgerieben, dann zerschnitten und der Saft in eine Schüssel wohl ausgepreßt. Hierauf wird von 6 Eiern das Gelbe darein geschlagen, mit dem Saft tüchtig geklopft, dann noch ein halber Schoppen süße Nidlen darunter gerührt und ein zweiter halber Schoppen Nidlen mit dem Zucker, der an der Orange gerieben wurde, in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt. Sobald der Zucker geschmolzen ist und die Nidlen anfängt warm zu werden, so werden die Eier mit Nidlen ꝛc. darein gethan und fortwährend gerührt, bis die Creme anfängt zu kochen; dann wird sie sogleich angerichtet und noch eine Weile gerührt.

9. Caffe-Creme.

Man nimmt eine starke Dosis recht gut gemahlenen Caffe und gießt eine große Tasse voll siedendes Wasser darüber, läßt ihn eine Weile stehen und schüttet ihn dann ab; er muß recht stark seyn. Dann wird eine kleine ⅓ Maaß gute süße Nidlen mit ¼ Pfund Zucker nebst dem Caffe aufs Feuer gesetzt, und sobald dieß anfängt warm zu werden, wird das wohl geklopfte Gelbe von 6 Eiern darein gerührt und die Creme nun immer gerührt, bis sie anfängt zu kochen, dann sogleich angerichtet und noch eine Weile gerührt.

Man kann auch, wenn man will, statt den Caffee

Digitized by Google

anzubrühen, ¼ Pfund schön geröstete Caffeebohnen nehmen, dieselben mit der Nidlen erwallen lassen und durch das Tamis passiren; die Nidlen wird dann wieder aufs Feuer gesetzt und für die Creme gleich damit verfahren wie oben.

Bemerkung. Für alle Nidel-Cremen muß die Nidlen sehr süß und jung seyn, auch müssen sie auf lebendigem (starkem) Feuer schnell gekocht werden, weil sie sonst gerne gerinnen. Auch kann in Ermanglung von Nidlen gute Milch zu Creme genommen werden, zu denen man sonst Nidlen nimmt; sie werden aber nicht so gut.

10. Himbeer-Creme.

Man nimmt zu ¼ Maaß Himbeerensaft ⅜ Pfund Zucker und setzt dieß zusammen aufs Feuer. Sobald der Zucker ein wenig geschmolzen ist, so wird von 8 Eiern das Gelbe mit einer Tasse voll recht guter süßer Nidlen tüchtig geklopft, in den Saft gerührt und mit dem Beseli immerfort gerührt, bis die Creme anfängt zu kochen; dann wird sie sogleich angerichtet und mit einem silbernen Löffel noch eine Weile gerührt.

11. Himbeer-Creme mit wenig Abänderung.

Zu ¼ Maaß Himbeerensaft wird ¼ Pfund Zucker genommen, dieß zusammen aufs Feuer gesetzt und sobald der Zucker geschmolzen ist, von 6 Eiern das Gelbe tüchtig geklopft, in den Saft gerührt und dann wie oben damit verfahren.

12. Himbeer-Creme noch auf andere Art.

Man nimmt gute, süße Nidlen wie zum Stoßen, und schwingt dieselbe mit dem Beseli, bis sie recht dick ist; dann wird gesiebter Zucker mit Saft von wohl reifen Himbeeren unter die dicke Nidlen mit dem Beseli gerührt,

Digitized by Google

bis sie schön rosenfarb ist und genugsam Geschmack von Himbeeren hat, dann sogleich angerichtet und serviert. Will man eine schöne Platte davon haben, so nimmt man von dieser Creme Löffel um Löffel, thut sie höckweise ordentlich auf die Schüssel, und garniert sie mit schönen, ganzen Himbeeren und Pistache.

13. Erdbeer-Creme.

Man nimmt schöne, reife, erlesene Erdbeeren, und drückt sie mit einem Löffel durch's Tamis, nimmt dann zu ¼ Maaß dieses ausgepreßten Saftes nicht ganz ⅜ Pf. Zucker; dieser wird mit ein wenig Wasser zu einem schönen Sirop gekocht, dann die Pfanne ab dem Feuer genommen, der Erdbeersaft in den heißen Sirop gerührt und sogleich angerichtet.

14. Renetten-Creme.

Man nimmt 8 schöne Renetten-Aepfel, schneidet sie in Viertel, ohne sie zu schälen und auch ohne das Herz auszuschneiden, thut sie in eine gelbe Pfanne, die Rinde von einer Citrone dazu, und kocht sie in genugsam Wasser recht weich. Alsdann drückt man sie durchs Tamis (Haarsieb), und während sie noch heiß sind, wird einer Baumnuß groß frische Butter und der Saft einer Citrone in die durchgepreßten Aepfel gerührt; hierauf läßt man sie kalten, und wenn man bald essen oder auftragen will, so klopft man von 4 Eiern das Weiße zu Schnee darunter und thut sie in eine Platte von englischer Erde, die mit frischer Butter bestrichen wird, macht die Aepfel schön eben und bestreut sie oben über mit ordentlich gesiebtem Zucker, stellt die Platte dann auf warme Asche oder ganz schwache Glut, den Deckel einer Tatenpfanne mit ziemlich viel Glut darauf und läßt denselben so lange

Digitized by Google

darauf, bis die Creme oben über schön gelb ist; dann wird sie sogleich aufgetragen.

15. *Créme brulée.*

Man nimmt ¼ Pfund Zucker, thut von diesem ein wenig mehr als die Hälfte in einer gelben Pfanne mit ganz wenig Wasser aufs Feuer, und läßt ihn schmelzen und brennen, bis er schön dunkelbraun ist; dann wird ¼ Maaß süße Nidlen bis auf wenige Löffel voll in den gebrannten Zucker gegossen; der Rest des Zuckers, mit dem indessen die Rinde einer Citrone abgerieben wurde, wird nun in die Nidlen gethan, dieß zusammen wieder aufs Feuer gestellt, und mit einem Löffel der gebrannte Zucker, der nun wieder schmelzen soll, wohl aufgerührt. Sobald die Nidlen warm wird, so werden fünf Gelbe von Eiern, die mit den paar Löffel übrig gelassener Nidlen tüchtig geklopft werden, unter beständigem Rühren in die Nidlen gethan, und, sobald die Creme anfängt zu kochen, wird sie angerichtet und noch eine Weile gerührt.

16. Chocolat-Creme.

Man nimmt ¼ Pfund feinen Chocolat, schabt ihn und thut ihn in einer Casserolle ohne Wasser ganz trocken auf die Glut. Sobald er geschmolzen ist und Geruch bekommt, wird sehr wenig frisches Wasser darein gegossen; auf diese Weise kann er am zartesten verrührt werden. Dann wird ¼ Maaß erwallte Nidlen und 1 (sage ein) Gelbes vom Ei wohl geklopft, darein gethan und fortdauernd gerührt, bis die Creme anfängt zu kochen, dann wird sie sogleich angerichtet und noch eine Weile gerührt.

17. Chocolat-Creme mit Abänderung.

Man nimmt zu ¼ Maaß guter süßer Nidlen stark 1½ Vierling guten Chocolat: derselbe wird geschabt,

Digitized by Google

mit einer halben Tasse kaltem Wasser in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt und so zart als möglich gerieben, daß keine Knollen mehr bleiben. Dann wird ein Stück Zucker sammt der Nidlen unter beständigem Rühren in den Chocolat gethan, und wenn dieß anfangen will zu kochen, so werden 4 Gelbe von Eiern mit ein paar Löffel voll der zurückbehaltenen Nidlen darein gerührt und mit Rühren fortgefahren, bis die Creme anfängt zu kochen, dann sogleich angerichtet und noch eine Weile gerührt.

18. Vanille-Creme.

Man nimmt ¼ Maaß recht gute süße Nidlen, thut sie mit einem kleinen Stück Zucker und einem Stängel ganzer Vanille in einer gelben Pfanne aufs Feuer und läßt die Nidlen mit dem Zucker und der Vanille aufwallen. Dann werden 4 Weiße von frischen Eiern zu Schnee geschwungen, diese mit einem Beseli unter die Nidlen gerührt, und auf gutem Feuer immer geschwungen, bis die Creme etwa 2 Minuten lang gekocht hat und ordentlich dick ist, dann wird sie angerichtet. Die Vanille wird herausgenommen, abgetrocknet und wieder aufbehalten, dann kann man sie noch einmal gebrauchen.

Man kann diese Creme dahin abändern, daß statt dem Weißen von Eiern nur das Gelbe genommen wird; dann aber müssen fünf bis sechs Gelbe statt der vier Weißen genommen werden, die mit ein paar Löffel Nidlen wohl geklopft werden. Im Uebrigen wird gleich verfahren wie oben; nun wird diese unter beständigem Rühren nur so lange auf dem Feuer gelassen, bis sie anfängt zu kochen.

19. Pistachen-Creme.

Man nimmt ⅛ Pf. Pistachen, gießt heißes Wasser

Digitized by Google

darüber, zieht die Hülſen ab und ſtößt ſie dann im Mörſer (aber nur wenig auf einmal, weil ſie ſonſt ölicht werden. Dieſe Portion kann unter 3 Malen, jedes Mal mit einem Bröcklein Zucker ſo fein wie möglich geſtoßen werden; dann nimmt man ¼ Maß gute, ſüße Nidlen, mit der Hälfte derſelben rührt man die zerſtoßenen Piſtachen zart an, die andere Hälfte ſetzt man mit einem kleinen Stück Zucker in einer gelben Pfanne auf's Feuer, und wenn ſie warm iſt, ſo rührt man mit einem Beſeli die Nidlen mit den Piſtachen und 4 Weißen von Eiern, die zu Schnee geſchwungen werden, unter die warme Nidlen und läßt ſie unter beſtändigem Rühren auf dem Feuer, bis ſie anfängt dick zu werden, aber noch nicht völlig kocht, richtet ſie dann ſogleich an und rührt ſie noch ein wenig.

20. Haſelnuß-Creme.

Man nimmt ¼ Pf. Haſelnuß-Kernen, röſtet ſie trocken in einem Eiſenpfänni auf Glut, doch nur ſo lange, bis man die Haut abreiben kann, ſtößt ſie dann im Mörſer ſo fein als möglich und thut dann die geſtoßenen Haſelnüſſe mit ¼ Maaß Nidlen in einer gelben Pfanne auf's Feuer; wann die Nidlen aufwallen will, ſo wird 4 Loth Zucker darein gethan, und von 6 Eiern das Weiße zu Schnee geſchwungen, mit dem Beſeli in die Nidlen gerührt; ſobald das Ganze wohl vermiſcht und im Schaum iſt, wird die Creme ſogleich angerichtet.

21. Mandel-Creme.

Man nimmt ⅛ Pf. ſüße Mandeln, gießt ſiedendes Waſſer darüber, und läßt ſie zugedeckt ſtehen, bis man die Haut abziehen kann; dann werden ſie im Mörſer mit einem Bröcklein Zucker fein geſtoßen und nachher mit ¼ Pf. Zucker und ⅛ Maß ſüßer Nidlen in einer gelben Pfanne aufs Feuer geſetzt; wenn dieß anfangen will zu

Digitized by Google

kochen, so werden 4 Gelbe von Eiern mit ein paar Löffel voll zurück behaltener Nidlen darein gerührt und, wie bei allen Cremen, fortgerührt, bis sie anfängt zu kochen, und dann sogleich angerichtet.

22. Praline-Creme.

Man nimmt zu ¼ Maaß süßer Nidlen ¼ Pf. Pralinen, stößt dieselben fein, und thut sie mit der Nidlen aufs Feuer; wird es von der Pralinen nicht süß genug, so kann noch ein wenig Zucker zugesetzt werden. Sobald die Nidlen anfängt warm zu werden, so rührt man 4 gelbe wohl geklopfte Eier darunter, und schwingt die Creme mit dem Beseli, bis sie anfängt zu kochen, dann wird sie sogleich angerichtet.

23. Weiße Mandel-Creme.

Man nimmt zu ¼ Maaß süßer Nidlen ⅛ Pf. Mandeln, geschält und fein gestoßen, von 3 Eiern das Weiße geschwungen, ⅛ Pf. Zucker an einer Citrone gerieben, dann wird die Nidlen, Zucker und Mandeln wohl unter einander gerührt und auf das Feuer gesetzt; wenn die Nidlen wohl warm ist, wird davon in die Eier gerührt, diese dann unter das Ganze wieder in die Pfanne aufs Feuer gesetzt und fortgerührt, bis sie anfängt zu kochen, und dann sogleich angerichtet.

24. Creme von Pfirsichkernen.

Man nimmt zu 1½ Viertel Maaß Nidlen ⅛ Pf. Zucker, ⅛ Pf. Pfirsichkerne und Mandeln unter einander, die geschält und fein gestoßen werden, von einer Citrone die Rinde fein gehackt, 3 ganze Eier tüchtig geklopft, und thut alles zusammen auf ein starkes Feuer, schwingt es mit dem Beseli wohl, bis die Creme anfängt zu kochen; dann wird sie sogleich angerichtet und noch eine Weile gerührt.

Digitized by Google

25. Spinat-Creme.

Man nimmt jungen Spinat, stößt ihn im Mörser, bis man den Saft davon durch ein Tuch ausdrücken kann; dann thut man von diesem Saft in ¼ Maaß süße Nidlen soviel es bedarf, um der Creme eine schöne grüne Farbe zu geben, und setzt dann diese gefärbte Nidlen mit ¼ Pf. Zucker aufs Feuer; wenn sie warm ist, so werden 4 gelbe wohl geklopfte Eier darein gerührt und, wie immer, mit Rühren fortgefahren, bis die Creme anfängt zu kochen, dann wird sie sogleich angerichtet.

Will man von dieser Creme eine schöne Platte machen, so schwinge man das Weiße von ein paar Eiern zu Schnee, und wenn die Creme kalt ist, so macht man von dem geschwungenen Ei Höckli auf die Creme, bestreut dieselben mit gesiebtem Zucker, und setzt den warmen Tourtieredeckel mit Glut ein paar Minuten darauf, bis die Höckli trocken und nur blaßgelb sind; nachher kann man mit Erbselensaft, der mit Zucker verdickt wird, Punkte auf die Höckli machen.

26. Creme mit Zuckerbrod.

Man nimmt zu ¼ Maaß süßer Nidlen 4 Gelbe von Eiern, die tüchtig geklopft werden; die Rinde einer Citrone wird mit einem Stück Zucker (groß wie ein Ei) abgerieben, alles zusammen aufs Feuer gethan und gerührt, bis die Creme anfängt zu kochen. Alsdann nimmt man etwa 3 bis 4 alte Zuckerbrod, schneidet sie in vier Theile, rangiert sie in die Platte, und schüttet die Creme darüber; dann wird das Weiße von den Eiern zu Schnee geschwungen, und wenn die Creme kalt ist, darüber gestrichen, mit gesiebtem Zucker bestreut, und der heiße Tourtieredeckel mit Glut darauf gesetzt, oder mit der glühenden Glutschaufel schön gelb gebrannt.

Digitized by Google

27. Creme im Schaum.

Man nimmt 1½ Vierling Zucker, mit welchem die Rinde von 3 Citronen abgerieben wird, und preßt nachher den Saft dieſer 3 Citronen, über den Zucker aus. Dann wird ein kleines Glas weißer Wein und gleich viel friſches Waſſer zu dem Zucker und dem Citronenſaft gegoſſen, durch einander gerührt, und alles zuſammen mit 6 ganzen Eiern, die nicht geklopft werden, in die Pfanne gethan und auf helles Feuer geſetzt, dieß mit einem Beſeli ſtark geſchwungen, bis alles im Schaum iſt und die Creme anfängt zu kochen, dann ſchnell angerichtet und noch eine Weile geſchwungen.

28. *Sillapoup.*

Zu einer halben Maaß dick geſtoßener Nidlen nimmt man ein Glas guten Malaga und ½ Pf. Zucker (leicht gewogen) mit welchem 2 kleine Citronen abgerieben werden. Der abgeriebene Zucker wird am Morgen, wenn man den Sillapoup ſervieren will, in den Malaga gethan, und derſelbe wohl zugedeckt; dann wird am Abend, 1 Stunde bevor man ihn ſervieren will, dieſer Malaga durch den Zuckerlöffel paſſiert und unter die ganz friſch geſtoßene Nidlen gerührt, daß Nidlen und Wein wohl vermiſcht werden. Beim Abreiben der Citrone mit dem Zucker wird nur der gefärbte und feucht gewordene Zucker fleiſſig abgeſchabt, und nur dieſer in den Malaga eingelegt; die übrigen Stücklein werden fein geſtoßen, geſiebt, und trocken mit dem Wein unter die Nidlen gerührt. Dieſe Portion giebt 16 Füßli-Gläſer voll. Man kann, wer lieber will, Rhum ſtatt Malaga nehmen, aber dann etwas weniger.

29. Erdäpfel-Creme.

Man nimmt 4 — 5 Erdäpfel, beſchneidet ſie, und

Digitized by Google

thut ſie mit ein wenig Waſſer auf das Feuer, läßt ſie kochen bis ſie recht weich ſind, zerdrückt ſie, und wenn noch Waſſer dabei iſt, läßt man es ganz abtropfen; dann wird ein Vierteli Nidlen darein geſchüttet, wohl gerührt, und wieder recht gekocht; ſchüttet ſie dann durch eine Schaumkelle in eine gelbe Pfanne, klopft 4 Gelbe vom Ei, rührt ſie darunter mit ein wenig Salz, und kocht ſie nur noch einen Augenblick.

30. Citrone-Creme, andere Art als Nr. 6.

Von 7 Eiern die Gelben wohl geklopft, ¼ Pf. Zucker an einer Citrone abgerieben, den Saft von 2 Citronen, ein kleines Glas Waſſer, dieß zuſammen in einer gelben Pfanne aufs Feuer geſetzt, und wenn es kochen will, thut man 3 Weiße vom Ei dick geſchwungen darunter und ein wenig Kirſchenwaſſer, rührt es mit einem Beſeli wohl, bis es anfängt zu kochen, dann ſogleich angerichtet, und noch eine Weile gerührt.

31. Kirſchenwaſſer-Creme, andere Art als Nr. 5.

Von 6 Eiern werden die Gelben wohl geklopft, der Saft von 3 Citronen darunter gerührt, nebſt einem kleinen Glas Kirſchenwaſſer, 2 kleinen Glas voll friſchem Waſſer und 1½ Vierling Zucker, dieß alles zuſammen in einer gelben Pfanne auf's Feuer geſetzt, und immer gerührt bis ſie kocht.

Digitized by Google

Allerlei Zucker- und Taigwerk zum Nachtisch und Abendessen.

1. Zuckerbrod.

Man nimmt 6 Eier, von denen die Gelben mit 4 Eiern schwer (nicht sehr fein gestoßenem) Zucker eine halbe Stunde lang tüchtig geklopft und gerieben werden, dann thut man die fein gehackte Rinde einer Citrone und den Saft derselben darunter, schlägt die 6 Weißen der Eier zu Schnee und rührt sie auch darein. Ist alles wohl vermengt, so wird eines Eis schwer Semmelmehl darunter gerührt, und dann dieser Taig sogleich in die Papierchen gethan, die natürlich schon in Bereitschaft seyn müssen; hierauf streut man gesiebten Zucker oben über, und thut sie nach dem Brod in den Ofen, wo sie 20 bis 30 Minuten gelassen werden.

NB. Man rangiert die Papierchen auf einer Eisenschüssel, ehe man sie füllt, und muß sich mit der Zurüstung dieses Taiges so einrichten, daß, sobald man damit fertig ist, sie sogleich in den Ofen kommen, sonst gehen die Zuckerbrod nicht auf, und so verhält es sich überhaupt mit allem Zuckerbrod, das aufgehen soll.

2. Zuckerbrod, etwas verändert.

Man nimmt ½ Pf. Zucker, nicht sehr fein gestoßen, ¾ Pf. Eier, 1½ Vierling Mehl, und die Rinde einer Citrone fein gehackt. Das Gelbe von den Eiern wird mit dem Zucker und der Citronenrinde unter einander gerührt und gerieben, bis es Blattern giebt; dann wird das Weiße von den Eiern zu Schnee geschwungen und nur allgemach unter das Gelbe gerührt, und wenn es

Digitized by Google

mit einander vemiſcht iſt, das Mehl nur leicht nach und nach darein geſtreut, unter einander gerührt und dann ſogleich wie oben in die Papierchen gethan, die inwendig nur ganz wenig mit friſcher Butter beſtrichen werden. Sind ſie gefüllt; ſo werden ſie oben über mit geſiebtem Zucker beſtreut, und ſogleich nach dem Brod im Ofen gebacken.

3. Butter-Zuckerbrod.

Man nimmt 4 Eier, gleich ſchwer geſtoßenen Zucker, ein Ei ſchwer Mehl, die Rinde einer Citrone fein gehackt, und 2 Eier ſchwer friſche Butter, die ein wenig geſchmolzen wird. Der Zucker wird mit dem Gelben der Eier und der Citronenrinde lange gerührt und gerieben, dann das Mehl und die geſchmolzene Butter darein gerührt, zuletzt das Weiße der Eier zu Schnee geſchwungen und nur leicht mit dem Taig vermengt, derſelbe hierauf ſogleich in Papier oder Tourteletten-Mödeli gethan, ein wenig geſiebter Zucker oben darüber geſtreut und im Ofen gebacken.

4. Mandel-Zuckerbrod.

Man nimmt ¼ Pfund ſüße Mandeln, gießt ſiedendes Waſſer darüber, und läßt ſie zugedeckt einige Minuten ſtehen, ſchält und ſtößt ſie hierauf fein, und nimmt dann ¼ Pfund geſtoßenen Zucker, die Rinde einer Citrone und einen halben Schnitz Citronat, welcher mit der Citronenrinde fein gehackt wird, rührt dieß alles mit drei Gelben von Eiern wohl durch einander, und thut dann die drei Weißen zu Schnee geſchwungen darunter, vermiſcht alles wohl und thut den Taig nun in Papier, überſtreut hierauf dieſe Zuckerbrode mit geſiebtem Zucker und backt ſie mit Sorgfalt im Oefeli oder in einem Backofen nach dem Brod, man muß aber beſonders darauf achten,

Digitized by Google

daß sie von unten auf nicht verbrennen, was sehr leicht geschieht.

5. Haselnuß-Zuckerbrod.

Man nimmt einen stark gewogenen Vierling (¼ Pf.) Haselnuß, d. h. mit den Schalen gewogen, röstet die Kerne in einem Eisenpfänni auf der Glut nur ganz trocken und nur so lange, bis man die Haut abreiben kann, stößt sie dann fein und nimmt nun ¼ Pfund gestoßenen Zucker und 4 Weiße von Eiern zu Schnee geschwungen, mengt alles wohl durch einander, thut dieß in die Papierchen, bestreut sie mit Zucker und backt sie wie oben.

6. Pistachen-Zuckerbrod.

Man nimmt ¼ Pfund Pistachen, die geschält und fein gestoßen werden, ¼ Pfund gestößenen Zucker, ein Caffeelöffeli voll Mehl, und 4 Weiße von Eiern zu Schnee geschwungen, rührt dieß alles wohl durch einander, thut diesen Taig in Papierchen, bestreut sie oben über mit ganz wenig gesiebtem Zucker, und backt sie im Ofen nur langsam. Man kann, wenn man will, einige Tropfen Citronensaft in den Taig thun, oder denselben mit Vanille parfümiren.

7. Zuckerbrod-Kuchen.

Man nimmt 3 Eier, gleich schwer gestoßenen Zucker, 2 Eier schwer Semmelmehl, 1 Ei schwer frische Butter, und die Rinde einer Citrone fein gehackt. Der Zucker wird nun mit den Gelben von 3 Eiern angerührt und immer nach einer Seite hin gerieben, bis es kleine Blätterlein giebt; dann wird die Citronenrinde und 1 Löffel voll weißer Wein oder Citronensaft darein gerührt, das Mehl nach und nach darein gestreut und der Taig tüchtig

Digitized by Google

geklopft; alsdann wird das Weiße der drei Eier zu Schnee geschwungen und unter den Taig gerührt, und dieser nun in eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel gethan; man läßt ihn ringsum sorgfältig verlaufen, damit der Taig überall gleich dick im Schüssel sey, dann wird ein wenig gesiebter Zucker darüber gestreut, und der Kuchen im Ofen oder Oefeli gebacken.

8. Zuckerbrod-Kuchen etwas verändert.

Man nimmt 6 Eier schwer gestoßenen Zucker, 4 Eier schwer Semmelmehl, 2 Eier schwer frische Butter, und die Rinde einer Citrone fein gehackt. Der Zucker wird nun mit den Gelben von 6 Eiern angerührt und lange gerieben, wie oben, immer nach einer Seite hin, bis es Blätterchen giebt; dann wird die Citronenrinde darein gethan, das Mehl nach und nach darein gestreut und der Taig wohl geklopft, die Butter ein wenig geschmolzen und darunter gerührt, zuletzt das Weiße der 6 Eier zu Schnee geschwungen, mit dem Taig wohl vermischt, durcheinander gerührt, und dieser nun in eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel gethan, wie oben damit verfahren und gebacken.

9. Zuckerbrod-Ring mit einer rothen Glace.

Man nimmt 10 Loth gestoßenen Zucker, 5 Loth frische Butter, die Rinde einer Citrone und einen Citronatschnitz, welcher mit jener fein gehackt wird, und 6 große Eier. Die Butter, die nicht geschmolzen wird, muß lange mit den 6 Gelben der Eier, dem Zucker und der gehackten Citronenrinde gerührt und gerieben werden, dann wird das Weiße der 6 Eier zu Schnee geschwungen und leicht darunter gerührt; zuletzt ¼ Pf. Semmelmehl (leicht gewogen) darein gestreut und alles wohl durcheinander gemischt. Dann wird eine Kuchenschüssel mit fri-

Digitized by Google

scher Butter nur wenig bestrichen, der Taig in Form eines Rings darauf gethan, sogleich in den Ofen gestellt und schön gelb gebacken. Dann thut man den Ring in die Platte, auf der man ihn auftragen will, und glaciert ihn auf folgende Weise: Man nimmt weißen gesiebten Zucker (es bedarf ziemlich viel), und schmelzt ihn mit ein wenig Erbselensaft; die Glace muß aber nicht zu dünn werden, damit sie nicht tropfe. Ist nun der Ring ein wenig erkaltet, so wird er mit der Glace in der Dicke eines Messerrückens schön glatt überstrichen, und ist er völlig kalt, so soll die Glace croquant seyn und der Ring alsdann serviert werden.

10. Halb-Zuckerbrod-Kuchen.

Für einen kleinen Kuchen nimmt man ¼ Pf. gestoßenen Zucker, ⅛ Pf. Semmelmehl, gleich viel frische Butter, die ein wenig geschmolzen wird, die Rinde einer kleinen Citrone fein gehackt und zwei ganze Eier. Dann wird Zucker, Mehl, Butter und Citronenrinde mit den Gelben der Eier wohl durcheinander gerührt, dann auch das Weiße zu Schnee geschwungen und nur ganz leicht mit dem Uebrigen vermischt, dieser Taig nun in eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel gethan, oben über mit gesiebtem Zucker bestreut und im Oefeli gebacken.

11. Fenchelschnitten.

Man nimmt 1½ Vierling gestoßenen Zucker, ¼ Pf. Semmelmehl, von 5 Eiern das Weiße, jedoch nur von 4 das Gelbe, und Fenchel nach Belieben. Der Zucker wird mit den Gelben der Eier angerührt und lange gerieben; dann wird der Fenchel beigemischt, das Weiße der 5 Eier zu Schnee geschwungen, leicht unter die Gelben gerührt, und dann auch das Mehl nach und nach darein gestreut,

Digitized by Google

und alles wohl durcheinander gerührt. Alsdann wird dieser Taig in ein 3 Finger hohes, beinahe geviertes, mit frischer Butter bestrichenes Model gethan, und nach dem Brod im Ofen gebacken; es soll schön aufgehen und schön gelb gebacken seyn. Ist es genug gebacken, so wird das Fenchelbrod aus dem Model genommen, und mit einem scharfen Messer in Schnitten geschnitten; dieselben werden nun noch auf eine Eisenschüssel eine neben der andern gelegt und noch ein paar Minuten in den Ofen gethan.

12. Fenchelschnitten etwas verändert.

Man nimmt 12 Loth gestoßenen Zucker, von 6 großen Eiern das Weiße und 5 Gelbe, die Rinde einer kleinen Citrone und ein wenig Citronat zusammen gehackt, ½ Loth Aenis und eben so viel Fenchel. Die Gelben von Eiern werden mit dem Zucker, Citronen, Fenchel und ein wenig Citronensaft immer nach einer Seite hin lange gerührt; dann werden die Weißen der Eier zu Schnee geschwungen, unter die Gelben gerührt, und zuletzt 6 Loth Semmelmehl nach und nach darein gestreut, und alles zusammen wohl vermischt. Alsdann wird mit dem Taig in allem gleich verfahren wie oben, so auch im Verschneiden ꝛc.

13. Schmelzbrötli.

Man nimmt zu 5 Weißen von Eiern 3 Gelbe, 4 Eier schwer gesiebten Zucker, 2 Eier schwer frische Butter, gleich viel Semmelmehl, und die Rinde einer Citrone fein gehackt; der Zucker und die Citronenrinde werden mit den Gelben der Eier angerührt und lange gerieben, bis es Blätterchen giebt; dann werden die Weißen der Eier zu Schnee geschwungen, und leicht unter die Gelben gerührt, dann das Mehl darein gestreut, unter einander

geklopft, und zuletzt die Butter, die ein wenig geschmolzen wird, darein gerührt. Ist nun alles zusammen wohl vermischt, so werden kleine Tourtelettenmödeli mit geschmolzener frischer Butter angestrichen, von dem Taig darein gethan (doch nicht ganz gefüllt, da sie aufgehen) und sogleich im Oefeli oder in einem Backofen nach dem Brod schön gelb gebacken.

14. Aenis-Tourteletten.

Man nimmt 2 Eier, gleich schwer gestoßenen Zucker, 1 Ei schwer Semmelmehl, Aenis nach Belieben und wenn man will, ein wenig gehackten Citronat. Der Zucker wird wie oben mit den 2 Gelben von Eiern wohl gerührt, die 2 Weißen dann zu Schnee geschwungen, und unter die Gelben gerührt, dann der Aenis und das Mehl darein gethan, zusammen wohl geklopft, und wie oben in die angestrichenen Mödeli gethan, oben über mit gesiebtem Zucker bestreut und im Oefeli gebacken.

15. Butter-Tourteletten.

Man nimmt ½ Pf. frische Butter, ½ Pf. Semmelmehl, 1½ Vierling nicht gar fein gestoßenen Zucker, die Rinde einer Citrone fein gehackt, und von 6 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen. Zucker und Mehl wird mit der Butter, die geschmolzen wird, angerührt, dann die Citronenrinde und das geschwungene Weiße der Eier darunter gethan und zusammen wohl vermischt; dann wird dieser Taig wie oben in angestrichene Tourtelettenmödeli gethan und sogleich im Oefeli gebacken.

16. Tourteletten mit Pfirsichkernen.

Man nimmt ½ Pf. gestoßenen Zucker, ½ Pf. Semmelmehl, ¼ Pf. frische Butter, 1 Loth Pfirsichkernen ge-

Digitized by Google

schält und fein gestoßen, und von 5 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen. Die Butter wird ein wenig geschmolzen, alles zusammen wohl unter einander gerührt und damit verfahren wie mit den Schmelzbrötli.

17. Grafenrieder-Kuchen.

Man nimmt ¼ Pf. Semmelmehl, ¾ Pf. gestoßenen Zucker, 3 ganze Eier, die man in eine Kachel (Schüssel) aufschlägt, ein wenig mehr als ⅛ Pf. frische Butter, welche in die Eier verstückelt und wohl verrieben wird; dann wird der Zucker nebst ein wenig gehackter Citronenrinde und einem Schnitz geschnifeltem Citronat darein gethan, hierauf auch das Mehl darein gestreut, und alles wohl unter einander geklopft. Dann wird eine runde Schüssel oder eine Tatenpfanne mit frischer Butter ein wenig angestrichen, der Taig darein gethan, verebnet, und dieser Kuchen nun noch mit gesiebtem Zucker bestreut und gebacken.

18. Wein-Kuchen.

Man nimmt ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund Semmelmehl, die Rinde von einer Citrone fein gehackt, 3 Löffel voll guten weißen Wein, und 5 Loth frische Butter, die nur wenig geschmolzen wird, rührt dieß alles wohl durch einander, klopft den Taig tüchtig, und thut ihn in eine mit frischer Butter bestrichene Tourtiere oder in eine runde Kuchenschüssel, verebnet den Taig mit einem Löffel, hickt ihn Carreauweis und backt ihn schön gelb.

19. Süßer Kuchen.

Man nimmt 5 Eier, gleich schwer gestoßenen Zucker, gleich schwer Semmelmehl und eben so viel frische Butter. Dann wird der Zucker und das Mehl sammt den

Digitized by Google

Eiern wohl unter einander gerührt, die Butter dann geschmolzen, darein gethan und alles zusammen tüchtig geklopft; hierauf wird der Taig in eine runde mit frischer Butter bestrichene Schüssel gethan und im Oefeli gebacken. Man kann ein wenig gestoßene Vanille in den Kuchen thun, wenn man will, doch auch ohne diese ist er gut.

20. Vortrefflicher Kuchen.

Man nimmt ½ Pf. Zucker und gleich viel geschälte Mandeln, von denen die Hälfte gestoßen und die andere Hälfte in lange Schnifeli geschnitten, mit dem Zucker und einigen Tropfen Wasser in eine Casserolle aufs Feuer gesetzt und darauf gelassen wird, bis der Zucker geschmolzen und die Mandeln, die fleißig umgerührt werden, ein wenig geröstet sind. Dann werden sie in eine Schüssel gethan, die gestoßenen Mandeln darunter gemischt, und von 3 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen; nun wird dieß alles zusammen wohl unter einander gerührt, auf eine mit frischer Butter nur wenig bestrichene Kuchenschüssel gethan, schön eben gemacht, der Kuchen mit gesiebtem Zucker bestreut und schön gelb gebacken. Man muß wohl achten, daß er nicht verbrenne.

21. Mandel-Kuchen.

Man nimmt ¼ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, und ¼ Pfund gestoßenen Zucker der mit ein paar Tropfen Wasser in einer Casserolle auf's Feuer gesetzt wird, thut die Mandeln gleich dazu, und dämpft sie ein wenig in dem Zucker. Dann wird dieß in eine Schüssel gethan, ein Gelbes vom Ei und das Weiße von dreien zu Schnee geschwungen, darunter gerührt, und wie oben damit verfahren und gebacken.

Digitized by Google

22. Mandel-Kuchen auf andere Art.

Man nimmt ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pf. geschälte und gestoßene Mandeln, die Rinde einer Citrone gehackt, und etwa einer Zwetschgen großes Stück frische Butter, die geschmolzen wird. Dieß alles wird nun wohl durch einander gerührt, 2 wohl geklopfte Gelbe von Eiern und 1 Weißes zu Schnee geschwungen, darunter gerührt, zuletzt ¼ Pfund Semmelmehl (leicht gewogen) darein gethan und alles zusammen wohl vermengt. Dann wird dieser Taig in eine mit frischer Butter nur wenig bestrichene runde Kuchenschüssel gethan, eines guten Fingers dick, der Kuchen schön eben gemacht, oben über mit Weißem vom Ei und Zucker angestrichen, und im Oefeli schön gelb gebacken.

23. Kuchen *à la hâte.*

Man nimmt einer Baumnuß groß Hebi, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund frische Butter, die geschmolzen wird, ½ Pfund Semmelmehl, und ein gutes Caffeelöffeli voll gestoßenen Zimmet, macht von diesem allem einen Taig, behält aber von dem Mehl zum Auströlen; der Kuchen muß nicht dünn ausgetrölt werden, und wird dann, wenn dieß geschehen, in eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel gethan, mit Weißem vom Ei und Zucker angestrichen und im Oefeli schön gebacken.

24. Genfer-Kuchen.

Man nimmt für 1 Kr. weißen Brodtaig, ½ Pfund frische Butter, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, stark gewogen, ½ Pf. Semmelmehl, Zimmet nach Belieben und 1 Ei. Alles dieß wird zusammen gewirkt und zu einem Kuchen ausgetrölt (nicht zu dick), der Kuchen Carreau-

Digitized by Google

weis mit einem Messer gehickt, mit dem Gelben vom Ei angestrichen, Zucker darüber gestreut, auf einer Schüssel mit dem Brod in den Ofen gethan und gebacken.

25. Zimmet-Kuchen etwas verändert.

Man nimmt einen halben Vierling gestoßenen Zucker, ¼ Pf. frische Butter, die ein wenig geschmolzen wird, 1½ Vierling Semmelmehl, 2 Caffeelöffeli voll gestoßenen Zimmet und 4 Eßlöffel voll guten weißen Wein. Dieß alles wird wohl unter einander gemischt, und zu einem Taig gewirkt, derselbe zu einem Kuchen nicht zu dünn ausgetrölt, auf eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel gethan, der Kuchen mit dem Weißen vom Ei, das mit Zucker vermischt wird, glaciert und im Ofen gebacken.

26. Mürber Kuchen.

Man nimmt ½ Imeli Semmelmehl, ½ Pf. frische Butter, ½ Vierteli Nidlen, ¼ Pf. gestoßenen Zucker, Zimmet nach Belieben, und 3 Eier. Dieß alles wird zusammen wohl gewirkt und zu einem Kuchen ausgetrölt, aber nicht zu dünn, derselbe dann Carreauweis gehickt und mit dem Gelben vom Ei, mit einem Löffel voll Nidlen vermischt, bestrichen und auf einer Schüssel im Ofen gebacken.

27. Fenchel-Kuchen.

Man nimmt ¼ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfd. Semmelmehl, ½ Pfd. gestoßenen Zucker, einen guten Löffel voll Fenchel, oder nach Belieben Aenis, sauber geputzt und ein wenig gestampft, von 8 Eiern das Gelbe, und von 10 das Weiße zu Schnee geschwungen. Mandeln, Zucker, Mehl und Fenchel

Digitized by Google

werden mit dem Gelben der Eier vermischt und lange tüchtig geklopft bis der Taig Blasen wirft, dann wird auch das geschwungene Weiße der Eier darunter gerührt, und dieß zusammen wohl vermengt, dieser Taig nun auf eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel gethan und im Ofen gebacken.

28. Kuchen *à la Reine.*

Man nimmt zu ½ Pf. Semmelmehl ½ Pf. frische Butter, ¼ Pf. gestoßenen Zucker, die Rinde einer Citrone fein gehackt und für 1 Kr. Hebe. Dieß alles wird mit ¼ Maß Nidlen angerührt, und zusammen geknetet, wie ein Brodtaig; dann nimmt man einen Bogen Papier, bestreicht denselben wohl mit frischer Butter, und thut dann den Taig darauf in Form eines Ringes, läßt ihn ein wenig haben, und bestreicht ihn dann mit dem Gelben vom Ei und backt ihn im Ofen oder in der Tourtiere.

29. Vanille-Kuchen.

Man nimmt ¼ Pf. grob gestoßenen Zucker, das Weiße von 2 Eiern zu Schnee geschwungen, einer Baumnuß groß frische Butter, die geschmolzen wird, 2 Löffel voll Semmelmehl, und ein wenig gestoßene Vanille. Dieß alles wird zusammen wohl durcheinander gerührt, und dann in eine mit frischer Butter bestrichene Schüssel oder Tourtiere gethan und gebacken.

30. Freiburger-Kuchen.

Man nimmt ½ Pf. geschälte, fein gestoßene Mandeln, ¼ Pf. frische Butter, 2 gehackte Citronenschnitz, 1 Löffel voll Semmelmehl und ein halbes Glas Wasser, in welchem die Butter geschmolzen wird. Dann wird alles nebst dem Weißen von einem Ei durch einander gerührt und in der Tourtiere gebacken.

Digitized by Google

31. Schweizer-Kuchen.

Man nimmt ½ Pf. Semmelmehl, ½ Pf. fein gestoßenen Zucker, ⅜ Pf. frische Butter, ½ Loth fein gestoßenen Zimmet und 5 Eier. Die Butter und das Mehl werden mit dem Gelben der 5 Eier wohl verrieben, der Zimmet dazu gethan, das Weiße der Eier dann mit Zucker vermischt und zusammen geschwungen, und nun alles unter einander gerührt, und auf eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel gethan und im Ofen gebacken. Wenn der Kuchen 10 bis 15 Minuten im Ofen ist, wird er herausgenommen und carreauweise geschnitten, mit gesiebtem Zucker bestreut und wieder in den Ofen gethan und vollends gebacken.

32. Krüsch-Kuchen.

Man nimmt ½ Pf. gestoßenen Zucker, ½ Pf. Mandeln, die nicht geschält sondern nur mit einem trockenen Tuch abgerieben und dann grob gestoßen werden, ½ Loth grob gestoßenen Zimmet, 2 Schnitz Citronat und die Rinde einer halben Citrone gehackt, von 3 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen und den Saft einer halben Citrone. Dieß Alles wird wohl durch einander gerührt und dann ein wenig gesiebter Zucker auf ein Brett gestreut, und der Taig darauf wohl zusammen gewirkt, dann auf einem mit frischer Butter bestrichenen und mit Zucker bestreuten Bogen Papier ausgetrölt, ein wenig Zucker darüber gestreut und im Ofen gebacken.

33. Krüsch-Kuchen, etwas verändert.

Man nimmt ½ Pf. Mandeln, wie oben, nur abgewischt, und ½ Pf. grob gestoßenen Zucker, 2 Loth grob gestoßenen Zimmet, die Rinde einer Citrone gehackt, 4 Löffel voll Semmelmehl, und ¼ Pf. frische Butter, die

Digitized by Google

geschmolzen wird. Dieß alles wird wohl durch einander gerührt, dann noch von 3 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, darein gethan und alles nochmals wohl zusammen vermengt, und dieser Taig dann auf eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel gethan, mit einem Löffel verebnet, zu einem Kuchen formiert und langsam gebacken, damit er rösch werde.

34. Leckerli-Kuchen.

Man nimmt ½ Pf. Semmelmehl, ¾ Pf. gestoßenen Zucker, 1 Loth fein gestoßenen Zimmet, 3 Schnitz Citronat gehackt, 3 fein gestoßene Nägeli. Dieß alles wird mit so viel Eiern angemacht, als es bedarf, um einen festen Taig damit zu machen. Nachdem er wohl zusammengeknetet ist, wird er zu einem Kuchen ausgetrölt, ziemlich dünn, und auf einer Schüssel im Ofen langsam gebacken; die Schüssel wird mit Butter nur ganz wenig angestrichen.

35. Holländischer Kuchen.

Man nimmt 1 Pf. Semmelmehl, ½ Pf. frische Butter, ¼ Pf. gestoßenen Zucker, 6 ganze Eier, 2 Tassen schöne erlesene Weinbeeren, 1 Tasse voll Rosinen, 2 Schnitze Citronat klein geschnitten und 1 Tasse voll heiße Nidlen, die man mit der Butter, dem Mehl und einer Nuß groß Hebe wohl verrührt; dann wird der Zucker sammt den Eiern darunter gethan und eine Weile tüchtig geklopft und gearbeitet, aber immer nach einer Seite hin gerührt; zuletzt werden die Weinbeeren, Rosinen und Citronat darunter gemengt. Nun läßt man diesen Taig über Nacht ausruhen und dann wird er in ein mit frischer Butter bestrichenes Model gethan und langsam gebacken. Dieser Kuchen soll ordentlich aufgehen, und ist

Digitized by Google

beſſer wenn man ihn den Tag zuvor backt, ehe man ihn ſervieren will.

36. Engliſcher Kuchen.

Man nimmt ½ Pf. ganz friſche Butter, ½ Pf. Semmelmehl, ½ Pf. geſtoßenen und geſiebten Zucker, ½ Pf. rein erleſene Roſinen, eine Hand voll ſchöne Weinbeeren, für 1 Bz. Citronat, der fein geſchnitten wird und 6 Eier, von denen 1 Gelbes weggelaſſen wird. Die Butter wird vorerſt in einer irdenen Schüſſel mit einer hölzernen Kelle gerieben, immer nach einer Seite hin, bis ſie völlig zu einem Brei oder wie dicke Nidlen wird, dann werden die Eier, der Zucker und das Mehl darein gethan, wohl vermengt und eine Viertelſtunde lang zuſammen ſtark gerührt, wie oben, immer nach einer Seite hin, dann werden auch die Roſinen, die gewaſchen ſeyn müſſen, die Weinbeeren und der Citronat darunter gemiſcht. Alsdann wird dieſer Taig in ein mit friſcher Butter beſtrichenes Model gethan, oder lieber noch auf ein mit friſcher Butter wohl beſtrichenes, ins Model gelegtes Papier und im Ofen gebacken. Dieſer Kuchen muß 2 Stunden im Ofen ſeyn, damit er ſchön aufgehe und durchbacke; auch muß man, wenn er oben gelb iſt, ein Papier darüber legen, damit er nicht zu braun werde, und ihn, wenn er gebacken iſt, im Model kalten laſſen.

37. Gute Carreaux.

Man nimmt eines Eies groß weißen Brodtaig, ¼ Pf. geſtoßenen Zucker, ½ Pf. friſche Butter und ¾ Pf. Semmelmehl. Dieß wird zuſammen wohl vermengt und gewirkt, dann der Taig ausgetrölt (ausgewälzt), daß er die Dicke eines Meſſerrückens hat, und dann in beliebige Carreaux geſchnitten; dieſelben werden nun auf einer mit friſcher Butter beſtrichenen Schüſſel rangiert, mit dem

Digitized by Google

Weißen vom Ei, das mit Zucker vermischt wird, glaciert, und im Ofen gebacken.

38. Brod-Stängeli.

Man nimmt 1¼ Pf. Brodtaig, 1 Pf. Semmelmehl, 1 Pf. frische Butter, 1½ Vierling gestoßenen Zucker und eine Handvoll gestoßenen Zimmet. Dieß alles wird zu einem Taig gemacht, und wohl und lange gewirkt, bis der Taig Blätterlein wirft; dann wird er ausgetröllt, in der Dicke eines breiten Messerrückens, und in Stängeli geschnitten, die wie oben auf einer bestrichenen Schüssel rangiert werden. Jedes Stängeli wird hierauf mit dem zu Schnee geschwungenen Weißen von Eiern belegt, und der Schaum mit einem Caffelöffeli schön eben gemacht, dann mit gesiebtem Zucker bestreut, und schnell in den Ofen gethan und gebacken. Die Hälfte dieser Portion giebt ein großes Teller voll.

39. Aenis-Stängeli.

Man nimmt ¼ Pf. Semmelmehl, einen halben Vierling gestoßenen Zucker, von 5 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, Aenis nach Belieben, und ¼ Pf. frische Butter leicht gewogen. Diese wird nun geschmolzen und der Zucker und das Mehl damit angerührt; dann wird das geschwungene Weiße der 5 Eier darunter gethan, dieß zusammen wohl vermengt und geklopft. Alsdann wird eine Schüssel mit geschmolzener Butter nur leicht bestrichen, und von dem Taig, den man nicht auströten kann, ein Caffeelöffeli voll genommen, und ein Stängeli damit formiert, und so fortgefahren bis der Taig aufgebraucht ist. Man muß die Stängeli nicht zu nahe an einander thun, weil sie ein wenig verlaufen; sie werden auch auf gleiche Weise glaciert wie die Brodstängeli, und müssen schnell in den Ofen gebracht und schön gelb gebacken werden.

Digitized by Google

40. Vanille-Stängeli.

Man nimmt ¼ Pf. gestoßenen Zucker, ¼ Pf. Semmelmehl, ¼ Pf. frische Butter, ein wenig gestoßene Vanille, und ein ganzes Ei. Von diesem allem wird ein Taig gemacht, derselbe sehr dünn ausgetrölt, und zu Stängeli geschnitten; dann wird eine eiserne Schüssel mit frischer Butter nur sparsam bestrichen, die Stängeli darauf rangiert, und mit Weißem vom Ei das mit Zucker vermischt wird, angestrichen und im Ofen gebacken.

41. *Gâteau de Zweisimmen.*

Man nimmt eine Hand voll Mandeln, die geschält und fein gestoßen werden, ¾ Pf. Semmelmehl, ½ Pf. frische Butter, ¼ Pf. gestoßenen Zucker, die Rinde einer kleinen Citrone gehackt, ein Caffeelöffeli voll gestoßenen Zimmet und 1 Ei. Die Butter wird geschmolzen, und dann mit allem Uebrigen vermengt und zusammen gewirkt und dieser Taig nun in der Dicke eines starken Messerrückens ausgetrölt, dann mit Mödeli ausgestochen, auf einer mit frischer Butter sparsam bestrichenen Schüssel rangiert, mit dem Weißen vom Ei, mit Zucker vermischt, angestrichen und gebacken. Man kann diesen Gâteau eine Zeit lang aufbehalten.

42. *Gâteau de Milan.*

Man nimmt ½ Pf. gestoßenen Zucker, ½ Pf. Semmelmehl, einen halben Vierling frische Butter, die Rinde einer Citrone fein gehackt und 2 ganze Eier. Die Butter wird geschmolzen, und dann mit allem Uebrigen vermengt und zusammen gewirkt; hierauf wird dieser Taig in gleicher Dicke, wie oben, ausgetrölt, und gleich damit verfahren, ausgenommen, daß man, wenn die kleinen Gâteaux mit dem Mödeli ausgestochen sind, diese mit dem Gelben vom Ei, ohne Zucker, anstreicht.

Digitized by Google

43. *Gâteau de Milan*, etwas verändert.

Man nimmt ½ Pf. gestoßenen Zucker, ½ Pf. Semmelmehl, einen halben Vierling frische Butter und die Rinde einer halben Citrone fein gehackt. Die Butter wird geschmolzen, und dann mit 3 Gelben und 1 Weißen von Eiern wohl durch einander geklopft, dann wird der Zucker und die Citronenrinde darein gerührt und zuletzt auch das Mehl darunter gewirkt; im Uebrigen wird völlig gleich verfahren wie bei den andern.

44. *Gâteau de Milan* mit Mandeln.

Man nimmt ½ Pf. Semmelmehl, ½ Pf. gestoßenen Zucker, ½ Pf. Mandeln, die geschält und fein gestoßen. werden, ¼ Pf. frische Butter, die Rinde von einer Citrone fein gehackt, und 2 ganze Eier. Die Butter wird geschmolzen, mit allem Uebrigen vermengt und zu einem Taig gewirkt, der wie oben ausgetrölt und überhaupt völlig gleich behandelt wird.

45. *Tire-Bouchons.*

Man nimmt von 3 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, ⅛ Pf. Zucker, mit welchem die Rinde einer Citrone abgerieben wird, nicht völlig 2 Löffel voll spanischen und 3 Löffel voll gemeinen weißen Wein, und nicht völlig ein Caffeelöffeli voll Semmelmehl. Der Zucker wird erst mit dem Wein verrieben, dann werden die geschwungenen Eier darunter gerührt, und zuletzt das Mehl; dann wird alles wohl zusammen vermengt und in eine mit frischer Butter nur wenig bestrichene Kuchenschüssel gethan und im Oefeli gebacken. Die Schüssel darf ziemlich groß sein, da der Kuchen nur dünn werden muß. Sobald er gebacken ist, wird er in lange schmale Riem-

Digitized by Google

lein geschnitten, und diese ganz warm um ein rundes Hölzlein gewunden, das man wieder heraus zieht, sobald sie kalt sind.

46. Zimmet-Ringli.

Man nimmt ½ Pf. gestoßenen Zucker, ½ Pf. Semmelmehl, 2 Löffel voll gestoßenen Zimmet, ¼ Pf. frische Butter und 2 Eier. Die Butter wird geschmolzen und mit dem Zucker, Mehl, Zimmet und dem Gelben der 2 Eier vermengt und wohl geklopft. Dann wird das Weiße der Eier zu Schnee geschwungen, unter den Taig gerührt und alles zusammen wohl vermengt. Dann wird eine Eisenschüssel mit frischer Butter bestrichen, und von diesem Taig Ringli darauf formiert und im Oefeli gebacken.

47. Aenis-Ringli.

Man nimmt ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund frische Butter, ½ Pf. Semmelmehl, 1 Löffel voll Aenis, 1 Ei und so viel Nidlen als es bedarf, um dieß alles zusammen zu einem Taig zu wirken; der nicht fest seyn muß, formiert dann, wie oben, Ringli von diesem Taig und verfährt überhaupt gleich dabei, wie oben.

48. Citronen-Ringli.

Man nimmt 9 Loth Zucker, 6 Loth frische Butter, 10 Loth Semmelmehl, die Rinde einer Citrone fein gehackt, und 1 Ei. Die Butter wird geschmolzen und mit dem übrigen zu einem Taig gewirkt; dann formiert man Ringli daraus und verfährt gleich damit wie oben. Man kann sie, wenn man will, mit dem Weißen vom Ei, mit Zucker vermischt, glaciren.

49. Aenis-Brödli.

Man nimmt 16 Loth gesiebten Zucker, 15 Loth Sem-

Digitized by Google

melmehl, 2 ganze Eier, eine starke Prise Aenis und die Rinde einer Citrone gehackt. Der Zucker wird auf ein Wirkbrett gethan, in der Mitte ein Loch (Vertiefung) gemacht, und das Mehl rings um den Zucker herum gethan, dann werden die Eier in die Vertiefung geschlagen, Aenis und Citronen dazu gethan, und alles zu einem Taig gewirkt. Man muß etwas Zucker und Mehl zurückbehalten, um den Taig damit auszutrölen, der in der Dicke eines kleinen Fingers seyn muß, dann wird er in der gewöhnlichen Form der Aenisbrödchen verschnitten und im Oefeli gebacken.

50. Citronen-Brödli.

Man nimmt, um 1 Pf. Brödli zu haben, 17 Unzen gesiebten Zucker, von 2 Eiern das Weiße, die Rinde einer Citrone fein abgeschnitten und in einem Mörser wohl verstoßen. Das Weiße der Eier wird dann zu Schnee geschwungen und im Mörser unter die Citronenrinde gemischt und diese fort gestoßen und gerieben, bis sie mit den Eiern zu einem dünnen Taig geworden ist. Dann wird derselbe aus dem Mörser genommen, mit dem gesiebten Zucker vermischt und wohl durch einander gerührt. Von diesem Taig werden hierauf auf Papier oder auf einer mit frischer Butter nur wenig bestrichenen Schüssel Höckli gemacht und im Ofen gebacken; sie dürfen nur wenig Farbe bekommen.

51. Neuenburger-Aenisbrödli.

Man nimmt 18 Loth Semmelmehl, ½ Pf. gesiebten Zucker, von 5 Eiern das Gelbe und von zweien das Weiße, und Aenis nach Belieben. Der Zucker wird mit den Gelben der Eier angerührt und lange gerieben, dann das Weiße der zwei Eier zu Schnee geschwungen, dann der Aenis und zuletzt das Mehl darunter gerührt

Digitized by Google

und alles zusammen wohl geklopft; dann macht man Höckli auf einer mit frischer Butter nur sparsam bestrichenen Schüssel oder Bogen Papier, und backt sie nach dem Brod im Ofen, wo sie nicht länger als 10 Minuten gelassen werden.

52. Muskaten-Brödli.

Man nimmt ½ Pfund ungeschälte, gestoßene Mandeln, ½ Pfund gestoßenen Zucker, ½ Loth feinen gestoßenen Zimmet, 4 Nägeli und 2 Blättli gestoßenen Macis nebst ein paar Stäubchen geschabter Muskatnuß, und von 3 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, mischt alles zusammen wohl durch einander und rührt 1 Löffel voll Semmelmehl darunter, um den Taig zusammen zu halten, und macht wie oben, auf einer bestrichenen Schüssel Höckli von diesem Taig, mehr platt als hoch, und backt sie im Ofen.

53. Geschmolzene Brödchen.

Man nimmt ½ Pfund gestoßenen Zucker, ½ Pfund Semmelmehl, ¼ Pfund frische Butter, 1 Loth geschälte und fein gestoßene Pfirschkerne, und von 4 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen. Die Butter wird geschmolzen und alles zusammen mit einander vermengt und wohl geklopft. Dann macht man, wie oben, Höckli auf einer Schüssel und backt sie im Ofen.

NB. Diese, so wie die obigen, werden aber etwas länger als 10 Minuten im Ofen gelassen.

54. Haselnuß-Brödli.

Man nimmt ¼ Pfund Haselnuß, ohne die Schaalen gewogen, und röstet sie in einem Eisenpfänni auf Glut ganz trocken, bis man die Haut abreiben kann; der

Digitized by Google

Kern darf aber nicht gelb werden. Dann hackt man sie mit der Gnipe, nicht gar fein, und röstet oder pralinirt sie dann in einer gelben Pfanne, mit etwa 3 Loth geschmolzenem Zucker, bis sie mit dem Zucker ein wenig gelb sind. Dann wird von 2 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, ¼ Pfund gesiebter Zucker darunter gerührt und zusammen noch lange geschwungen, bis Zucker und Eierschaum wohl gemischt und dick sind. Dann werden die Haselnuß ganz leicht darunter gerührt, und nun sogleich von diesem Taig kleine Brödlein formiert und auf einem Bogen Papier, der mit einer zerschnittenen Mandel gerieben wird, rangiert und in einem Ofen, der nicht sehr heiß seyn muß, gebacken.

55. Weiße Haselnuß-Brödli.

Zu einem Viertel-Pfund gesiebten Zucker nimmt man eine Handvoll Haselnußkerne und röstet dieselben trocken in einem Eisenpfänni, bis die Haut sich löst und man dieselbe leicht abreiben kann; die Kerne müssen schön weiß bleiben und dann in 4 Theile geschnitten werden. Dann nimmt man von 2 Eiern das Weiße und thut sie unter den Zucker, der auf einem Teller von weißer Fayance seyn muß, und schwingt sie mit dem Zucker mit einer silbernen Gabel zu Schnee; dann werden die Haselnuß darunter gemischt und mit einem Caffeelöffeli Höckli auf weißes Papier gemacht, und in einem lau-warmen Ofen gebacken; sie müssen aber nur trocken und weiß bleiben.

56. Haselnuß-*Boucles*.

Man nimmt ⅛ Pfund Haselnußkerne, röstet sie und reibt die Haut ab, wie oben, und stoßt sie dann fein, ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker, nur leicht gewogen, die Rinde einer Citrone fein gehackt und von 3 Eiern

Digitized by Google

das Weiße zu Schnee geschwungen, und rührt nun dieß alles durcheinander, bestreicht dann eine eiserne Schüssel mit frischer Butter nur wenig, nimmt nun von diesem Haselnußtaig jeweilen ein Caffeelöffeli voll, thut ihn auf die Schüssel, streicht ihn rund, aber nur dünn, und fährt nun so fort, bis der Taig aufgebraucht ist. Dann werden diese Boucles im Oefeli schön gelb gebacken, hierauf mit dem Schäufeli sorgfältig ab der Schüssel genommen und ganz heiß auf ein rundes Holz gelegt, damit sie ein wenig gekrümmt oder gebogen werden.

57. *Citronen-Boucles.*

Man nimmt 2 Hände voll Semmelmehl, 2 Handvoll gesiebten Zucker, die Rinde einer Citrone mit dem Schaber geschabt, und von 2 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, klopft dann alles zusammen wohl durcheinander, und thut jeweilen auf eine Schüssel die mit frischer Butter wohl bestrichen wird, ein Caffeelöffeli voll von diesem Taig und verstreicht ihn, wie oben, dünn und rund. Es wird nun so fortgefahren, bis der Taig zu Ende ist; dann werden diese Boucles im Oefeli schön gelb gebacken und damit verfahren wie oben.

58. *Pain à la Reine.*

Man nimmt ½ Pfund Semmelmehl, ½ Pfund frische Butter, 2 Loth gestoßenen Zucker, die Rinde einer Citrone gehackt, 2 ganze Eier und ein wenig Nidlen. Dieß alles wird zusammen zu einem Taig gewirkt und wohl gearbeitet; dann läßt man ihn ½ Stunde ruhen, und macht nun kleine Brödchen daraus, die mit dem Gelben vom Ei und ein wenig Nidlen angestrichen und auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel im Oefeli gebacken werden. Man kann auch statt der Brödli einen Kuchen daraus machen.

Digitized by Google

59. *Craquelin.*

Man nimmt ¼ Maaß dünne Nidlen, und eines Eis groß frische Butter, und setzt dieß zusammen in einem gelben Pfänni aufs Feuer; wenn dieß anfangen will zu kochen, so wird Semmelmehl darein gerührt, bis sich der Taig von der Pfanne schält; dann wird er in eine irdene Schüssel gethan, gestoßener Zucker und gehackter Citronat darunter gemischt, und wenn der Taig dann kalt ist, so werden 5 ganze Eier darein geschlagen, zusammen tüchtig gerührt und geklopft, bis der Taig Blattern wirft. Dann werden Höckli davon formiert, die auf einer mit frischer Butter bestrichenen Schüssel rangiert, dann mit dem Gelben vom Ei, das mit einem Löffel voll Nidlen vermischt wird, angestrichen und im Oefeli gebacken werden.

60. *Souflés aux Amandes.*

Man nimmt ½ Pfund gesiebten Zucker, ¼ Pfund Mandeln, die geschält und in Scheibchen geschnitten werden, und wenn man will, ein wenig gehackte Citronenrinde oder gestoßene Vanille, und von 4 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen. Der Zucker wird nach und nach unter die geschwungenen Eier gerührt und dieß zusammen noch geschwungen; dann werden die Mandeln leicht darunter gerührt und auf einem Bogen Papier, der mit gesiebtem Zucker bestreut wird, von diesem Taig Höckli gemacht und nach dem Brod im Ofen gebacken; sie werden aber nicht länger als 5 Minuten im Ofen gelassen. Für Souflés au Chocolat nimmt man 5 Loth feinen geschabten Chocolat statt der Mandeln, sonst wird gleich damit verfahren.

61. *Robes de Chambre aux Pistaches.*

Man nimmt 1½ Vierling gestoßenen und gesiebten

Digitized by Google

Zucker, ½ Vierling Pistache, die geschält und zur Hälfte im Mörser gestoßen, zur Hälfte der Länge nach geschnitten und dann beide Theile unter den Zucker gemischt werden; dann werden von 3 Eiern die Weißen mit einem Löffel voll spanischen Wein zu Schnee geschwungen und wenn sie recht dick sind, so wird der Zucker mit den Pistachen leicht darunter gerührt. Alsdann wird diese Farce in Robe de Chambre-Papierchen gethan, die aber vorher gemacht seyn müssen; die Papierchen werden nur halb gefüllt, und dann mit gesiebtem Zucker leicht bestreut und im Ofen auf einer Schüssel gebacken.

62. *Tronchines.*

Man nimmt ¼ Pfund gesiebten Zucker, die Rinde einer Citrone fein gehackt und von 3 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, und rührt nun den Zucker und die Citronenrinde darunter. Ist dieß zusammen vermengt, so wird noch ½ Vierling Semmelmehl darunter gerührt; dann wird dieser Taig auf eine, mit frischer Butter leicht bestrichene Kuchenschüssel gethan und in der Dicke eines Messerrückens verstrichen und im Oefeli gebacken, und nachher, während der Kuchen noch heiß ist, in gevierte Stücklein verschnitten.

63. *Tronchines* auf andere Art.

Man nimmt ¼ Pf. gestoßenen und gesiebten Zucker, einen Löffel voll schön erlesenen Aenis und von 2 kleinen Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, mischt nun den Zucker und Aenis darunter, und wenn es wohl vermengt ist, so macht man von diesem Taig mit einem Caffeelöffeli Höckli auf einen Bogen Papier und backt sie nach dem Brod im Ofen.

64. *Meringues.*

Man nimmt ¼ Pfund gesiebten Canarien-Zucker,

Digitized by Google

ein wenig Citronenrinde fein gehackt, und von 3 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, und mengt dann alles wohl durch einander. Dann wird ein Bogen Papier mit frischer Butter nur wenig bestrichen, nun werden von diesem Taig mit einem Caffeelöffeli schöne runde Höckli darauf gemacht, und dann mit einem warmen Tourtieredeckel gedeckt. Sind sie dann oben über gebacken, so werden sie mit einem Messer sorgfältig abgelöst, von unten mit einem Caffeelöffeli das Weiche ausgehöhlt und weggenommen, und die Meringues dann an der Wärme aufbehalten; erst wenn man sie servieren will, werden sie mit gestoßener Nidlen oder Confitüren gefüllt, und dann immer 2 auf einander gelegt, daß die Fülle gedeckt sey. Das Weiche des Taiges, so man ausgehöhlt, kann man zuletzt auf gleiche Weise backen.

65. *Pupillotes au Chocolat.*

Man nimmt ½ Pf. gesiebten Zucker, fast so viel guten geschabten Chocolat und von 3 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, rührt dieß alles zusammen wohl durcheinander, und füllt mit diesem Taig die Papierchen, die rund und in der Größe eines Zehnbatzenstückes seyn müssen, zur Hälfte, und backt sie nach dem Brod im Ofen; man muß wohl achten, daß sie nicht verbrennen.

66. Chocolat-Herz.

Man nimmt ½ Pf. gestoßenen Zucker, 1½ Vierling Mandeln, die nur mit einem Tuch abgerieben und ungeschält gestoßen werden, ¾ von einer Tafel Chocolat geschabt und von 2 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, rührt dieß alles wohl durch einander und formiert dann Herzen, oder eine beliebige Form aus diesem Taig und backt sie auf einer mit frischer Butter bestrichenen Schüssel im Ofen. Wenn sie gebacken sind,

Digitized by Google

so werden sie mit dem Weißen vom Ei und Zucker glacirt, das in einem Mörser zusammen gerieben wird, bis es schön weiß und dick ist.

67. Krüschbrödli, sehr gut.

Man nimmt ½ Pf. Mandeln, die, wie oben, nur mit einem Tuch abgerieben und ungeschält nur grob gestoßen werden, ½ Loth feinen Zimmet nur grob gebrochen oder ganz grob gestoßen, 3 ganze Eier und gleich schwer frische Butter, die ein wenig geschmolzen wird. Dieß alles wird wohl durch einander gerührt und dann auf eine mit frischer Butter bestrichene Schüssel oder Tourtiere gethan, der Taig mit einem Löffel schön eben gemacht, daß er überall gleich dick sey und dann gebacken, und nachher in beliebige Stücke verschnitten. — Diese Portion giebt nicht ein großes Teller.

68. Mandelbrödli.

Man nimmt ¼ Pf. Mandeln, die, wie oben, nur mit einem Tuch abgerieben und ziemlich fein gestoßen werden, ¼ Pf. gestoßenen Zucker, die Rinde von einer Citrone fein gehackt, ½ Loth Zimmet grob gestoßen, ein Caffeelöffeli voll Citronensaft, einen halben Vierling frische Butter, ein wenig geschmolzen, und 1 Weißes vom Ei. Dieß alles wird wohl durch einander gerührt, und mit ein paar Stäubchen Mehl Brödli formiert, die auf einer bestrichenen Schüssel im Ofen gebacken werden.

69. Kleine Macaronen.

Man nimmt ¼ Pf. gestoßenen Zucker, ¼ Pf. geschälte Mandeln, fein gestoßen, die Rinde einer Citrone fein gehackt, und von einem Ei das Weiße zu Schnee geschwungen. Dann wird alles zusammen wohl vermengt und auf einem mit frischer Butter bestrichenen Bogen

Digitized by Google

Papier werden kleine Höckli von diesem Taig gemacht, und diese im Oefeli gebacken.

70. Grafen-Brödchen.

Man nimmt ½ Pf. geschälte und fein gestoßene Mandeln, ⅛ Pf. Pistaches auch geschält und gestoßen, ⅛ Pf. Citronat gehackt, ½ Pf. gestoßenen Zucker und von 6 bis 7 Eiern die Gelben, mischt dieß alles wohl durch einander, und bestreicht dann einen Bogen Papier mit frischer Butter und formiert von diesem Taig Brödchen darauf, bestreicht sie mit dem Weißen vom Ei mit Zucker vermischt, und backt sie im Oefeli. Man kann auch aus dem Ganzen einen ordentlichen dicken Kuchen machen, und wenn er gebacken ist, denselben zu Carreaux verschneiden.

71. *Mapepains.*

Man nimmt 1 Pf. geschälte und fein gestoßene Mandeln, 1 Pf. gestoßenen Zucker, 2 Loth feinen, grob gestoßenen Zimmet, 2 Loth Citronat gehackt, 2 Quent. Muskatnuß geschabt, 2 Quent. Macis und 2 Quent. Nägeli gestoßen, und von 4 bis 5 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen. Dieß wird alles wohl durch einander gerührt, dann wird, wie oben, ein Bogen Papier mit Butter bestrichen, und von dem Taig Brötchen darauf formiert, die mit Zucker bestreut und im Ofen gebacken werden.

72. Chocolat-Brödli.

Man nimmt ¼ Pf. gestoßenen und gesiebten Zucker, ⅛ Pf. guten Chocolat geschabt, und von 2 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, und vermengt dann alles wohl zusammen, macht Höckli auf Papier und backt sie im Oefeli.

Digitized by Google

73. *Noga.*

Man nimmt ½ Pf. Mandeln, die geschält und der Länge nach geschnifelt werden, 1½ Vierling Zucker, der mit einem kleinen Glas Wasser in einem gelben Pfänni aufs Feuer gesetzt wird, und wenn er geschmolzen ist, so wird eine Haselnuß groß frische Butter sammt den Mandeln darein gethan, und dieß mit einer kleinen gelben oder hölzernen Kelle fleißig umgerührt, aber mit Sorgfalt, damit die Mandeln so wenig als möglich brosmen; das Feuer darf auch nicht zu stark seyn, weil sie sonst gern anbrennen. Auf diese Weise werden sie immer fort umgerührt, bis sie schön gelb sind; dann macht man auf einen mit frischer Butter bestrichenen zinnernen Teller Höckli von diesen Mandeln, was jedoch geschwind geschehen muß, indem man sie nicht mehr formieren kann, wenn sie kalt sind. Man kann auch, wenn man ein ganzes Noga haben will, dieselben in ein Saladier oder Model thun und ringsum wohl andrücken und achten, daß die Mandeln an einander halten; es wird auf diese Weise natürlich dann hohl wie ein Körbchen, und wenn's kalt ist, so wird es dann umgewandt. Man darf sich nicht irren lassen, wenn die Mandeln mit dem Zucker, ehe sie gelb werden, ganz trocken werden, sie müssen nur emsiger und sorgfältiger fortgerührt werden; sie werden gleich nachher von selbst wieder feucht, und dann sind sie schnell gelb.

74. Mandel-Ringli.

Man nimmt ½ Pf. Semmelmehl, 1½ Vierling gestoßenen Zucker, ¼ Pf. geschälte und gestoßene Mandeln, ⅛ Pf. frische Butter, die geschmolzen wird, 2 Caffelöffeli voll gestoßenen Zimmet, oder ein wenig Vanille und 2 ganze Eier. Dieß alles wird wohl unter einander gewirkt,

Digitized by Google

dann werden Ringli davon formiert, die mit dem Weißen vom Ei, mit Zucker vermischt, angestrichen und in einer mit frischer Butter bestrichenen Schüssel im Oefeli gebacken werden.

75. Wein-Stängeli.

Man nimmt ¼ Pf. Semmelmehl, ⅛ Pf. frische Butter, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker und von einer halben Citrone die Rinde gehackt. Die Butter wird nicht geschmolzen, nur verbröckelt, und alles zusammen mit Wein angemacht und zu einem Taig gewirkt, der dann in der Dicke eines Messerrückens ausgetrölt und zu Stängeli geschnitten wird, die dann mit dem Weißen vom Ei angestrichen, mit Zucker überstreut und im Oefeli gebacken werden.

76. *Croquante.*

Man nimmt ⅛ Pf. gesiebten Zucker (stark gewogen) ¼ Pf. Semmelmehl, von 2 Eiern das Weiße, ein wenig frisches Wasser und Pomeranzenblustwasser. Von diesem zusammen macht man nun einen Taig, der aber nicht zu weich seyn darf, trölt denselben so dünn als möglich zu einem Kuchen aus, und thut ihn in eine mit frischer Butter wohl bestrichene Schüssel oder in eine Tourtiere und backt ihn ganz langsam. Ist nun die Torte gebacken, so wird auf gleiche Weise der Deckel gemacht nur muß derselbe ausgeschnitten seyn. Ist dieser auch gebacken, so werden beide an der Wärme behalten und erst wenn man sie auftragen will, so thut man Meertrübeli-Gelée oder andere Gelée auf die Torte und den Deckel darauf, und serviert dieselbe sogleich. Man kann auf die gleiche Weise Tourtelettes machen.

77. Caffe-Brödchen.

Man nimmt ¼ Pf. geschälte und fein gestoßene Man,

Digitized by Google

deln, ½ Loth Caffepulver (der Caffe muß nur wenig geröstet seyn) ¼ Pf. gestoßenen Zucker, (leicht gewogen) und von 2 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen. Dieß alles zusammen wird nun wohl vermengt, dann werden auf einer mit frischer Butter wohl bestrichenen Schüssel oder Bogen Papier Höckli gemacht und im Ofen gebacken.

78. Glacirte Kastanien.

Man nimmt einen guten Teller schöne Kastanien, die geschwellt und geschält werden, aber so viel möglich ganz bleiben müssen, ¾ Pf. von der schönern Cassonade, von welcher man mit Wasser einen dicken Sirop kocht. Dann werden die Kastanien in eine große Messingpfanne gelegt, aber so, daß nur der Boden überdeckt wird und keine über der andern liegt; dann gießt man von dem Sirop darüber, daß alle Kastanien übergossen werden, läßt sie auf dem Feuer mit dem Sirop nur warm werden und zieht sie auf eine zinnerne Platte, auf welcher man sie kalt werden läßt, und fährt so fort, bis sie alle glaciert sind.

79. Andere Art.

Man nimmt das gleiche Gewicht Zucker, als man geschwellte und geschälte Kastanien hat, setzt den Zucker mit Wasser in einer gelben Pfanne aufs Feuer und verschaumt ihn; dann werden die Kastanien darein gethan und mit dem Zucker ein paar Minuten gekocht, dann wieder herausgezogen und erst wenn der Zucker, der unterdessen immer gekocht wird, zu einem dicken Sirop eingekocht ist; wieder darein gethan, wo dann wie oben damit verfahren wird. Man kann, wenn man will, ein wenig Vanille in den Sirop thun, was sehr gut geht.

Digitized by Google

80. Mandel-Zuckerbrod-Kuchen.

Man nimmt ½ Pf. gestoßenen Zucker, ¼ Pf. Mandeln geschält und fein gestoßen, die Rinde einer Citrone fein gehackt, 3 Eier schwer Semmelmehl und 5 Eier. Die Gelben dieser 5 Eier werden in einer Schüssel mit dem Zucker wohl verrührt und gerieben, bis es anfängt weiß zu werden; dann wird die Citronenrinde und der Saft derselben darunter gerührt, das Weiße der 5 Eier dann zu Schnee geschwungen und auch darunter gerührt. Hierauf wird das Mehl nur leicht über den Taig gestreut und mit demselben vermengt, dann auf eine mit frischer Butter bestrichene Kuchenschüssel gethan, oben über mit Zucker bestreut und gebacken.

81. Mürber Kuchen.

Man nimmt ⅛ Pf. gestoßenen Zucker, ¼ Pf. frische Butter ein wenig geschmolzen, 1 ganzes Ei, ein wenig erlesene Rosinen und Mehl, bis man den Taig wirken kann. Dann wird er zu einem fingersdicken Kuchen ausgetrölt und auf einer Schüssel im Oefeli gebacken.

82. Haselnuß-Zuckerbrod.

Man nimmt ¼ Pf. Haselnuß ohne die Schaale gewogen, und röstet sie trocken in einem Casserölli auf Glut bis die braune Hülse sich löst; dann werden sie im Mörser fein gestoßen und mit ¼ Pf. fein gestoßenem Zucker vermischt, von 4 Eiern die Weißen zu Schnee geschwungen und darunter gerührt, und dann sogleich in Zuckerbrod-Papierchen gethan und im Oefeli gebacken.

83. Chocolat-Zuckerbrod.

Man nimmt zu 1 Pf. Zucker ¼ Pf. Chocolat, beides am Reiber fein rapiert. Dann werden von 12 Eiern die

Weißen zu Schnee geschwungen, und unter den Zucker und Chocolat gerührt und wohl vermengt, dann sogleich die bereitgehaltenen Zuckerbrod-Papierchen nicht völlig damit gefüllt, und im Oefeli gebacken.

84. Bettler-Brod.

Man nimmt ⅜ Pf. Semmelmehl, gleich viel Mandeln geschält und fein gestoßen; ¼ Pf. gestoßenen Zucker und eine Tafel Chocolat die gebrochen, und mit den Mandeln gestoßen wird. Dieß ohne das Mehl wird mit dem Gelben von 8 Eiern angerührt, das Weiße derselben aber zuerst zu Schnee geschwungen und dann erst mit dem Uebrigen vermischt; zuletzt wird das Mehl darein gerührt, und alles zusammen wohl vermengt und in ein mit frischer Butter wohl bestrichenes Model gethan und im Oefeli gebacken.

85. Aenisbrödli oder sogenannte Freyburger Kräbeli.

Man nimmt von 2 Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen, rührt ⅜ Pf. fein gestoßenen Zucker unter den Eier-Schaum und wirkt dann noch ¼ Pf. Semmelmehl und 2 Löffel Aenis darein, formiert nun mit einem Mödeli Brötchen oder Kräbeli, und backt sie dann im Oefeli.

86. Aenisbrödli anderer Art.

Man nimmt ½ Pf. Semmelmehl, ½ Pf. Zucker, 2 ganze Eier und einen guten Löffel voll Aenis; der Zucker muß mit den Eiern wohl verrührt, dann auf einem Brett in das Mehl gethan und nicht länger zusammen gewirkt werden, als nöthig ist, um ihn zusammen zu halten. Dann werden beliebige Model darauf gedrückt, die Brödli nun einige Stunden ruhen gelassen und dann gebacken; die Brödchen müssen ziemlich dick seyn.

Digitized by Google

87. *Chinoise.*

Man nimmt ¼ Pfund Zucker, gleich schwer frische Butter, 1 ganzes Ei, 1 Löffel Wein, etwas gehackte Citronen-Rinde und Mehl soviel nöthig, um einen lockern Taig daraus zu machen. Dann wird dieser Taig ausgetrölt und Mödeli ausgestochen, nun wird ein wenig Confitüre darauf gethan, ein gleich ausgestochenes Deckeli darüber gelegt, und dem Rande nach mit Eierweiß angestrichen, damit sie beim Backen nicht von einander fallen; dann werden sie auf einer mit frischer Butter bestrichenen Schüssel im Oefeli gebacken.

88. Kleine Taback-Rölli.

Man nimmt ½ Pfund Zucker, der an einer Citrone gerieben und dann fein gestoßen wird, ½ Pfund Semmelmehl, 1 gutes Caffelöffeli voll fein gestoßenen Zimmet, zwei Weiße vom Ei und ein Gelbes. Dieß alles wird wohl unter einander gewirkt, dann in der Dicke eines Messerrückens ausgetrölt, in lange schmale Riemlein geschnitten, die um kleine runde Hölzchen gewunden werden, und in der Butter langsam gebacken.

89. Ein welscher Ring.

Man nimmt 1 ½ Pfund Semmelmehl, ½ Pfund frische Butter, ⅜ Pfund gestoßenen Zucker, von 2 Citronen die Rinde fein gehackt, 5 ganze Eier, einer Nuß groß Hefe (Sauertaig) und nicht völlig ¼ Maaß Nidlen. Dieß alles wird nun wohl vermengt und zu einem Taig gewirkt. Dann auf einer Schüssel ein Ring formiert und derselbe, wenn man ihn ½ Stunde hat ruhen lassen und ein wenig gehickt hat, im Ofen oder Oefeli gebacken.

90. Nidel-Turteletten.

Man nimmt ½ Pfund Mandeln geschält und fein

Digitized by Google

geſtoßen, ¼ Pfund geſtoßenen Zucker, die Rinde einer halben Citrone fein gehackt und 1 Caffelöffeli voll Semmelmehl. Zu dieſem werden 6 ganze Eier genommen, aber immer nur eines um das andere darein geſchlagen und jedesmal dieſe Farce wohl gearbeitet, bis alle 6 Eier darin ſind und die Farce ſchön weiß wird. Dann wird ¼ Maaß gute Nidlen darein gerührt, die Turteletten-Mödeli alsdann mit friſcher Butter beſtrichen, und mit dünn ausgetröltem Spaniſchbrodtaig belegt, von dieſer Farce darein gethan (doch nicht ganz gefüllt), und im Oefeli gebacken. Dieſe Portion giebt beinahe 4 Dutzend.

91. Mandel-Pfannkuchen.

Man nimmt ½ Pfund geſchälte und fein geſtoßene Mandeln, 1½ Vierling geſtoßenen und geſiebten Zucker, ¼ Pfund erleſene Roſinen und 4 große oder 5 kleine Eier; die Gelben davon werden mit dem Zucker wohl geklopft, dann die Mandeln und Roſinen darein gerührt, die Weißen der Eier zu Schnee geſchwungen und mit dem Uebrigen vermiſcht, auf eine mit friſcher Butter beſtrichene Kuchenſchüſſel gethan und ungefähr ½ Stunde gebacken.

92. Chocolat-Kuchen.

Eine Tafel Chocolat-Pate wird rapiert, ½ Pfund Zucker mit ¼ Pfund geſchälten Mandeln geſtoßen, ein wenig zerſchnittene Vanille oder wenn man will Zimmet dazu gethan. Dieß alles wird nun mit dem zu Schnee geſchwungenen Weißen von 4 Eiern angerührt, dann eine gute oder 2 kleine Handvoll Semmelmehl in den Taig gerührt; in ein mit friſcher Butter ſehr wohl beſtrichenes Schäli gethan und im Oefeli in gelinder Wärme gebacken, ſo daß er durch und durch gebacken werde.

Digitized by Google

93. Krüsch-Kuchen.

Man nimmt zu 1 Pf. Zucker 1 Pf. Mandeln, die Rinde einer Citrone fein gehackt, Zimmet nach Belieben nicht ganz fein gestoßen, eines kleinen Ei's groß frische Butter, nur wenig geschmolzen, 6 Nägeli gestoßen, die Mandeln werden nicht geschält, nur mit einem Tuch sauber abgerieben und grob gestoßen. Alles dieß wird nun durch einander gemischt und mit 6 kleinen Eiern angemacht, ein Kuchen daraus formiert und auf einer mit frischer Butter bestrichenen Schüssel gebacken.

94. Orange-Schnitten.

Man nimmt die ganz fein abgeschnittene Rinde von einer oder mehreren süßen Orangen, je nachdem man eine Portion Schnitten will. Diese Rinde kocht man in einem irdenen Casserölli im Wasser, das man aber einigemal verändert bis sie weich sind. Dann macht man einen Sirop von spanischem oder sonst gutem weißen Wein und Zucker, und wenn er gekocht ist, so preßt man den Jus der beschnittenen Orangen darein, richtet ihn in ein Häfeli an und schneidet dann von weißem Brot dünne Schnitten, die auf der Glut schön gebäht, dann durch kaltes Wasser gezogen und auf eine Platte neben einander gelegt werden; dann wird die Orangenrinde so fein wie möglich geschnifelt, von dem Sirop ein wenig darüber geschüttet und dann auf die Brodschnitten gethan, so viel möglich auf jede gleich viel; die Schnitten können dann auf einander gelegt werden nach Belieben, und ein wenig Sirop darüber geschüttet; der andere Sirop aber wird zurückbehalten, um beim Servieren zu jeder Schnitte ein wenig zuschütten zu können.

Man kann auf gleiche Weise auch Citronen-Schnitten machen.

Digitized by Google

95. Schwabenbrod (*Gâteau de Milan*).

Man nimmt 24 Loth Mehl auf ein Wirkbrett, schneidet 18 Loth frische Butter hinein, feuchtet es mit dem Weißen von einem Ei an und wirkt es mit einander; dann werden nach und nach ½ Pfund Zucker und ½ Pfund ungeschälte mit einem Tuch abgeriebene Mandeln zusammen fein gestoßen, 1 Loth Zimmet, eine Citronenrinde und ein wenig Salz gut darunter gewirkt, dann Mödeli ausgestochen, mit dem Gelben vom Ei angestrichen und auf einem mit Mehl bestreuten Blech gebacken.

96. Ein Türken-Bund.

Man nimmt ½ Pf. gestoßenen Zucker, die Rinde von 2 Citronen fein gehackt, das Gelbe von 8 Eiern mit dem Jus einer Citrone ½ Stunde gerührt, und dann mit dem Zucker vermischt (man kann auch ein wenig fein geschnittenen Citronat darein thun); dann werden von 10 Eiern die Weißen zu Schnee geschlagen, und leicht unter die Masse gerührt, und dann 6 Eßlöffel voll Semmelmehl nur nach und nach darein gethan und wohl unter einander gerührt, ein Türkenbund-Model mit frischer Butter bestrichen, und die ganze Masse darein gethan, und in einem nicht allzuheißen Ofen gebacken.

97. Gugelhopf (Bierbrod).

Man nimmt 2½ Pf. Mehl, 2 Löffel Bierhefe, 1½ Schoppen Milch, für 2 Kreuzer Rosenwasser, 6 Eier, ¾ Pf. Butter, ¼ Pf. Rosinen oder Weinbeeren, ⅛ Pf. Zucker, ¼ Pf. Mandeln und ein Caffelöffeli Salz. Das Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte desselben wird die Hefe mit lauer Milch angerührt, das Salz dazu gethan, und stellt es dann an die Wärme, und läßt es gehen bis die Hefe treibt, alsdann löst man

Digitized by Google

das Salz am Rand der Schüssel mit Milch auf, rührt dann die übrige Milch darein, und fügt alles Obige hinzu. Nun klopft man diese Masse tüchtig, so lange bis der Taig Blasen bekömmt, glatt wird und sich rein von der Schüssel löst; dann wird das Model dick mit frischer Butter bestrichen, mit geriebenem Brod oder Zwieback, und wenn man will, mit geschnittenen Mandeln bestreut, und mit dem Taig nur halb gefüllt, stellt ihn dann an die Wärme bis der Taig aufgeht, daß nur noch Fingersbreit von der Form zu sehen ist; dann wird er in den Ofen zum backen gethan, oder wenn derselbe noch nicht die gehörige Wärme hat, wird es bis dahin an die Kühle gestellt. Man muß sich aber hüten die Form zu rütteln, weil der Kuchen sonst zusammen fällt und sitzen bleibt. Er bedarf einer ordentlichen Hitze, und eine Stunde Zeit zum backen.

Diese Portion giebt zwei groß Bier-Brode.

98. Mandel-Gugelhopf.

Man nimmt 1 Pf. geschälte und gestoßene Mandeln, 1 Pf. gesiebten Zucker, die Rinde einer Citrone fein gehackt und 12 Eier, klopft dieß zusammen eine Stunde lang, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen in einer mit frischer Butter bestrichenen, und mit Zwieback oder fein geriebenem Brod bestreuten Form.

99. *Croquant*, andere Art als Nro. 76.

6 Löffel voll gesiebter Zucker, 2 Löffel voll Mehl und 4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, dann macht man aus diesem einen Taig, trölt denselben dünn aus, belegt ganz kleine Turtelette-Mödeli damit und backt sie schnell im Oefeli; wenn sie kalt sind, so thut man Gelée irgend einer Art in die Turteletten.

Digitized by Google

100. Steinerli.

Man nimmt 1 Pf. gestoßenen Zucker, 1 Pf. Mehl, 4 Eier, von denen die Weißen ein wenig geschwungen werden, Zimmet nach Belieben, oder von einer halben Citrone die Rinde gehackt, aus diesem zusammen wird ein Taig gemacht, derselbe in der Dicke eines Messerrückens ausgetrölt, mit Mödeli ausgestochen und auf einer mit Mehl bestreuten Schüssel im Oefeli gebacken; sie dürfen aber nicht lange im Oefeli seyn, und nicht hart gebacken werden. Sie bleiben lange gut.

101. Magen-Brod.

½ Pf. Mandeln ungeschält, nur mit einem Tuch abgerieben, ½ Pf. Zucker mit den Mandeln fein gestoßen, 2 Loth Citronat und 2 Loth Pomeranzen-Schnitz klein und zart geschnitten, 1 Quintli Zimmet und etwa 10 Nägeli, beides gestoßen; dann werden 4 ganze Eier und 6 Gelbe genommen, und rührt dieß alles zusammen eine gute halbe Stunde, dann werden von den 6 Eiern die Weißen zu Schnee geschlagen, und zuletzt unter die Masse gerührt, die nun in ein mit frischer Butter bestrichenes Model gethan und im Oefeli gebacken wird.

102. Aenis-Brödchen.

½ Pf. gestoßenen Zucker, ½ Pf. Mehl, ½ frische Butter, die ein wenig geschmolzen wird, 3 Weiße vom Ei geschwungen, 2 Gelbe, 1 guter Löffel voll Aenis, von einer halben Citrone die Rinde gehackt und alles wohl durch einander gerührt; dann wird eine Kuchenschüssel nur wenig mit frischer Butter bestrichen, mit einem Caffelöffeli Höckli von diesem Taig gemacht und im Oefeli gebacken.

103. Süßer Ring.

¾ Pf. Mehl, ⅜ Pf. gestoßenen Zucker, ⅜ Pf.

Digitized by Google

frische Butter, 4 Eier, die Rinde von einer Citrone rein gehackt und einer Baumnuß groß Hebi, alles mit ein wenig Nidlen unter einander gemacht und geknettet; ein Ring gemacht, auf ein, mit ein wenig Mehl bestreutes Blech oder Schüssel gethan und vom Abend bis am Morgen stehen und haaben lassen, dann mit dem Gelben vom Ei angestrichen und in einem guten Oefeli gebacken.

Verschiedene Arten Läckerli.

1. Extra gute Läckerli.

Man nimmt 1 Pf. gestoßenen Zucker, ¼ Maaß Honig, ½ Pf. Mandeln nicht geschält, nur sauber abgerieben und grob geschnitten, 3 Loth feinen Zimmet, nur sehr grob gestoßen, 14 Nägeli fein gestoßen, von 2 Citronen die Rinde gehackt, etwas mehr als ⅛ Pf. Citronat auch gehackt, und 3 Löffel voll spanischen Wein oder Kirschenwasser und 2 Pf. Semmelmehl. — Die Hälfte des Zuckers wird bei Seite gethan, das Uebrige alles in einer Kachel wohl vermengt, und von den 2 Pf. Mehl nur 4 bis 5 Löffel voll darein gerührt, das Uebrige wird auch zurückbehalten. Die Kachel mit dem Taig wird nun zugedeckt und über Nacht auf einen lauwarmen Ofen gestellt, am Morgen wird dann das Mehl und der Zucker auf das Wirkbrett gethan, der Taig in der Kachel dazu, und dieß zusammen wohl gewirkt, bis das Mehl und der Zucker mit dem Taig wohl vermengt ist; dann wird stückweise von diesem Taig genommen und ausgetrölt, in der Dicke eines kleinen halben Fingers, und dieser dann zu Läckerli geschnitten, in beliebiger Größe, doch nicht zu

Digitized by Google

groß, da sie im Backen ein wenig größer werden. Die Läckerli werden nun auf Schüsseln gelegt, die mit feinem Olivenöl nur ganz wenig bestrichen werden, sie müssen aber nicht zu nahe an einander gelegt werden, weil sie sonst zusammen laufen. Für die Glace wird ein dicker Sirop von Zucker und Wasser gekocht, und die Läckerli damit bestrichen, ehe sie in den Ofen kommen; sie müssen schön gelb und nicht braun gebacken werden.

Diese Portion, wenn sie in Ordnung gemacht wird, soll 120 bis 130 Stück Läckerli geben.

NB. Man kann diese Lackerli dahin abändern, daß man die Mandeln wegläßt und statt den 2 Citronen, 2 süße und 1 bittere Pomeranze nimmt; in Ermanglung der bittern werden dann 3 süße genommen. Sie werden sehr gut, auf die eine wie auf die andere Art, auf die letzte indeß für viele Personen vielleicht noch angenehmer.

2. Läckerli anderer Art.

Man nimmt ¼ Pf. gestoßenen Zucker und ein Glas Honig, setzt dieß zusammen in einem gelben Pfänni auf's Feuer; und läßt es schmelzen, dann 1 Loth gestoßenen Zimmet, 1 Büscheli Macis und 9 Nägeli auch gestoßen, ¼ Pf. sauber abgeriebene, grob gestoßene Mandeln, von einer Citrone die Rinde gehackt und ¼ Pf. Mehl. Von diesem Mehl wird ein wenig mit allem Uebrigen in den Zucker und Honig gerührt, und dieß zusammen ein wenig geröstet. Das übrige Mehl wird auf das Wirkbrett gethan, der geröstete Taig darauf, und nun zusammen gewirkt, bis das Mehl alles mit dem Taig vermischt ist, dann wie oben ausgetrölt und gleich damit verfahren. Man kann, wenn man lieber will, die Glace von Weißem vom Ei und Zucker nehmen, welches zusammen im Mörser gerieben wird, bis sie ganz weiß ist, dann werden

Digitized by Google

die Läckerli erst, wenn sie gebacken und kalt sind, damit bestrichen, worauf man sie dann trocknen läßt.

3. Läckerli noch anderer Art.

Man nimmt ½ Loth gestoßenen Zimmet, halb so viel gestoßene Nägelein, von 2 Citronen die Rinde gehackt, ¼ Pf. Citronat auch gehackt, 1¼ Pf. Honig und gleich schwer Zucker-Sirop. Der Honig und Sirop werden zusammen in einer gelben Pfanne auf's Feuer gesetzt, und wenn er anfängt zu kochen, ein kleines Glas voll Kirschenwasser darein gegossen, die Spezerei und die Citronenrinde darein gerührt, und dieß alsdann in einer Schüssel angerichtet und stehen gelassen, bis es kalt ist. Dann wird 2¼ Pf. Semmelmehl und 1 Pf. gestoßener Zucker auf das Wirkbrett gethan, das Gekochte darauf und dieß nun zu einem Taig tüchtig gewirkt, bis alles mit einander vermischt ist; dann wird wie oben verfahren, der Taig nur etwas dünner ausgetrölt. Die Läckerli werden nun mit dünnem Zucker-Sirop angestrichen, zu dem man den Zucker von dem obgemeldeten Pfund zurück behält; sie werden vor dem Backen angestrichen, und schön gelb gebacken.

4. Dünne Läckerli.

Man nimmt ¼ Maaß Honig, 1 Pf. Zucker, 1 Loth grob gestoßenen Zimmt, von 2 Citronen die Rinde gehackt, ⅛ Pf. Citronat auch gehackt, und 1¼ Pf. Semmelmehl, leicht gewogen. Der Honig wird mit einem halben Glas Wasser auf's Feuer gesetzt, verschaumt und wenn er siedend ist, so wird auf einem Wirkbrett das Mehl mit allem übrigen mit angerührt und wohl gewirkt. Dann wird dieser Taig gedeckt und nach ein paar Stunden ziemlich dünn ausgetrölt, und die Läckerli in beliebiger Größe geschnitten, diese dann auf eisernen Schüsseln,

Digitized by Google

die mit feinem Baumöl nur ganz wenig bestrichen werden rangiert und über Nacht stehen gelassen, am Morgen dann mit Zucker-Sirop angestrichen und im Oefeli, nach dem Brot, gebacken.

NB. Alle Läckerli und Lebkuchen müssen zum Backen auf den Schüssel weit aus einander gelegt werden, weil sie mehr oder weniger verlaufen.

5. Lebkuchen, sehr gut.

Man nimmt 1 Imi (¼ Mäs) Semmelmehl, ¼ Maaß Honig, 1½ Pf. Zucker-Sirop, einen guten Löffel voll rein erlesenen Aenis, 18 Nägeli gestoßen, und einer Haselnuß groß Potasche in Wasser aufgelöst. Dieses alles zusammen wird mit der Hälfte des Mehls zu einem Taig angerührt alles wohl vermengt, und derselbe dann über Nacht stehen gelassen. Am Morgen wird die andere Hälfte des Mehls darein gewirkt, und tüchtig geknetet (gearbeitet), dann wird der Taig ausgetrölt und dazu ein wenig gestoßener Zucker auf's Brett und über den Taig gestreut. Man trölt den Taig in der Dicke eines guten Messerrückens breit aus, und schneidet größere oder kleinere Lebkuchen nach Belieben davon, legt sie auf eine mit Mehl bestreute Schüssel und backt sie im Ofen. Wenn sie gebacken sind, so werden sie mit frischem Wasser angestrichen.

6. Lebküchli anderer Art.

Man nimmt ¼ Maaß Honig, ½ Pf. gestoßenen Zucker, von 2 Citronen die Rinde gehackt, ein wenig gestoßenen Macis und 1 guter Löffel voll Kirschenwasser. Der Honig wird ein wenig warm gemacht, dann mit allem Uebrigen vermischt und Mehl darein gewirkt, bis man den Taig gut auströlen kann, der in der Dicke eines kleinen Messerrückens seyn muß, zu Lebküchli geschnitten,

Digitized by Google

die auf einer mit Mehl bestreuten Schüssel rangiert werden, mit Zucker-Sirop angestrichen und gebacken.

7. Lebküchli, sehr gut.

Man nimmt ¾ Pf. gestoßenen Zucker, stark gewogen, ¼ Maaß Honig, eine gute Hand voll rein erlesenen Aenis, die Rinde von 2 großen Citronen gehackt, Nägeli und Macis gestoßen, jeder Art eine kleine Prise, ½ Muskatnuß geschabt, 3 Löffel voll Kirschenwasser und 2 Pf. Semmelmehl. Der Honig wird auf's Feuer gesetzt und verschaumt, dann in einer Schüssel mit allem Gewürz und Zucker vermengt und wohl durch einander gerührt, die 3 Löffel Kirschenwasser dazu und 3 oder 4 Hände voll von dem abgewogenen Mehl darunter gerührt. Ist dann alles wohl vermengt, so wird ein wenig Mehl oben über den Taig gestreut, die Kachel zugedeckt, auf einen nicht allzu warmen Ofen gestellt und 3 Stunden stehen gelassen. Dann wird das übrig gelassene Mehl auf das Wirkbrett gethan, der Taig darauf, und zusammen gewirkt und tüchtig gearbeitet, bis das Mehl mit dem Taig alles vermengt ist; es wird etwas Weniges von dem Mehl zurückbehalten, zum Auströlen des Taiges. Ist derselbe nun gehörig gearbeitet, so wird er die Nacht über an einem kühlen Ort aufbehalten, am Morgen dann ausgetrölt, in der Dicke eines Messerrückens, und in beliebiger Größe verschnitten, wenn man will, Mödeli aufgedrückt, und auf einer mit feinem Oel bestrichenen Schüssel gebacken. Sie werden mit einem Sirop von Zucker und Wasser glaciert, wenn sie halb gebacken sind.

8. Sommer-Lebküchli oder Klepferli.

Man nimmt 1 Pf. gestoßenen Zucker, die Rinde einer Citrone fein gehackt, 1 Loth grob gestoßenen Zimmet,

Digitized by Google

1 Glas voll Honig und gleich viel Wasser. Der Honig wird mit dem Wasser in einer gelben Pfanne auf's Feuer gesetzt, und wenn er warm ist, so wird die Hälfte des Zuckers mit Citrone und Zimmet darein gerührt, und dann auf dem Feuer Mehl eingerührt und tüchtig geklopft, bis sich der Taig von der Pfanne lösen will. Dann wird der übrige Zucker auf das Wirkbrett gethan, der Taig aus der Pfanne darauf, und zusammen noch gewirkt; und nur noch ein wenig Mehl leicht darüber gestreut, wenn der Taig am Brett und an den Händen kleben will; dann wird er ganz dünn ausgetrölt und dabei auch nicht mehr Mehl gebraucht, als durchaus nöthig ist, damit er nicht anklebe; schneidet dann kleine Lebküchli, thut sie auf eine mit feinem Oel nur wenig bestrichene Schüssel, glaciert sie mit dem Weißen vom Ei mit Zucker vermischt und backt sie nach dem Brod im Ofen schön gelb.

9. Basel Läckerli.

Man nimmt ¼ Pf. Honig, ½ Pf. gestoßenen Zucker, ¼ Pf. nur abgeriebene, grob gestoßene Mandeln, ¼ Pf. Citronat, gleich viel überzuckerte, bittere Pomeränzchen, und die Rinde einer Citrone, alles gehackt, 4 Loth feinen Zimmet grob gestoßen, 3 Loth Nägeli fein gestoßen, 4 Löffel voll Kirschenwasser und 1 Pf. Semmelmehl. Der Honig wird in einer gelben Pfanne auf's Feuer gesetzt und verschaumt, alles Gewürz, Citronat ꝛc. wird mit dem Zucker in eine Schüssel gethan, der Honig heiß darüber geschüttet und zusammen wohl vermengt, dann das Kirschenwasser darein gerührt, und zuletzt das Mehl mit Allem wohl vermischt und gewirkt. Dieser Taig wird am Abend bereitet, über Nacht bleibt er ruhen, und am Morgen wird er ausgetrölt in der Dicke eines kleinen halben Fingers, und nur so viel Mehl dazu genommen, als zum Auströlen durchaus nöthig ist, dann

Digitized by Google

nach gewohnter Form und Größe verschnitten, und auf Schüsseln (mit feinem Oel nur wenig bestrichen) rangiert und im Ofen gebacken; erst nachher, wenn sie kalt sind, werden sie glaciert mit Weißem vom Ei und Zucker, das zusammen im Mörser gerieben wird, bis es ganz weiß und so dick ist, daß beim Anstreichen der Läckerli die Glace nicht abrinnt; dann läßt man sie wohl trocknen, ehe man sie auf einander legt.

10. Chocolat-Läckerli.

Man nimmt 1 Pf. Mandeln, die ungeschält wohl abgerieben und rein gestoßen werden, 1 Pf. gestoßenen Zucker, 4 Loth nicht fein gestoßenen Zimmet, 4 Loth geschabten Chocolat und von 4 Citronen die Rinde fein gehackt. Der Zucker wird mit den Mandeln und 1 Löffel voll Wasser aufs Feuer gesetzt; sobald er geschmolzen ist; wird der Chocolat und das Uebrige darein gerührt und nur noch einen Augenblick auf dem Feuer gelassen, bis der Taig naß genug ist, daß er zusammen hält. Dann wird er auf ein Brett gethan und nur mit ganz wenig Mehl ausgetrölt, in der Dicke eines halben Fingers, dann nach beliebiger Größe Läckerli geschnitten und auf einer mit feinem Oel sehr stark bestrichenen Schüssel gebacken. Sollte der Taig zu wenig naß werden und nicht zusammen halten, so kann man auf dem Brett ein Weißes vom Ei darein wirken. Die Läckerli werden mit der weißen Glace, wie oben, angestrichen, aber erst wenn sie gebacken und wieder kalt sind.

11. Chocolat-Läckerli auf andere Art.

Man nimmt 1 Pf. gestoßenen Zucker, ¼ Pf. geschabten Chocolat, ein Blättli Macis und 4 Nägeli gestoßen, von 2 Citronen die Rinde fein gehackt, 1¼ Pf.

Digitized by Google

Semmelmehl, von 3 Eiern das Weiße, und nur 1 Gelbes. Zucker, Chocolat und Gewürz wird mit dem Gelben vom Ei und 3 Löffel frischem Wasser angerührt, dann das Weiße der 3 Eier zu Schnee geschwungen und darunter gerührt, zuletzt das Mehl mit dem Uebrigen vermengt und alles zusammen wohl gewirkt, und wie oben, in gleicher Dicke ausgeströlt und gleich damit verfahren.

12. Haselnuß-Läckerli.

Man nimmt 6 Loth Haselnußkernen, die trocken ein wenig geröstet werden, bis man die Haut abreiben kann, und dann fein gestoßen, gleich schwer gestoßenen Zucker und das Weiße eines Eis zu Schnee geschwungen. Dieß alles wird wohl durch einander gerührt, und Mehl nur so viel zugesetzt, als nöthig ist, um diesen Taig ausströlen zu können, der etwa in der Dicke eines Messerrückens geströlt seyn muß; dann werden Läckerli davon geschnitten und auf einer mit feinem Oel bestrichenen Schüssel gebacken.

13. Citronen-Läckerli.

Man nimmt ¼ Pf. gesiebten Zucker, ¼ Pf. Semmelmehl, die Rinde einer Citrone fein gehackt und den Saft derselben ausgepreßt, und endlich das Weiße von einem Ei zu Schnee geschwungen. Dieß alles wird wohl vermengt und gewirkt, und dieser Taig dann ausgeströlt, in der Dicke zweier Messerrücken und in Läckerliform verschnitten; die Läckerli werden nun auf einer mit frischer Butter nur leicht bestrichenen Schüssel rangiert, mit Weißem vom Ei und Zucker vermischt, glaciert und im Ofen gebacken.

14. Weiße Läckerli.

Man nimmt 2 Pf. Semmelmehl, 2 Pf. gesiebten

Digitized by Google

Zucker, 4 Loth Muskatnuß, 2 Loth Zimmet und 16 Nägeli, welche 3 letztere Artikel alle fein gestoßen werden, dann die Rinde von 6 Citronen fein geschnitten und von 3 großen Eiern das Weiße zu Schnee geschwungen. Alles zusammen wird nun wohl vermengt und zu einem festen Taig gewirkt, der dann in der Dicke eines Messerrückens ausgetrölt wird und wie oben verschnitten, glaciert und gebacken.

15. Quitten- (Küttenen) Läckerli.

Man nimmt schöne reife, aber frische Quitten (Küttenen), schält sie und schneidet das Herz wohl aus, und kocht sie dann in einer gelben Pfanne mit Wasser recht weich. Dann werden sie aus dem Wasser gezogen und ganz heiß durch's Tamis gedrückt; von diesem Quittenfleisch wird dann ein Pf. genommen, und von 1 Pf. Zucker mit ein wenig Wasser ein ordentlich dicker Sirop gekocht und ganz heiß unter dieses Quittenfleisch gerührt; alsdann wird noch ein halbes Pf. fein gestoßener Zucker genommen und von diesem etwa die Hälfte unter den Quittentaig gewirkt (die andere wird zum Auströlen des Taiges und zum Bestreuen der Model gebraucht, die man auf den ausgetrölten Taig drückt); dann werden sie auf einem warmen, aber nicht heißen Ofen getrocknet. Man kann auch ein wenig fein gehackte Citronenrinde in den Taig thun; und wenn man sie gerne roth haben will, so färbt man den Taig mit ein wenig Erbselensaft.

16. Klaret-Läckerli.

Man nimmt 3½ Vierling Zucker nur leicht gewogen, 1 Pf. Honig, ½ Pf. Zucker-Sirop, eine Prise Nägeli-Pulver, eine dito Macis und Muskatnuß, von 2 Citronen die Rinde fein gehackt, 2 Loth Zimmet grob gestoßen und 1 gutes Glas voll Klaret. Dieß alles wird wohl

Digitized by Google

durch einander gerührt, dann wird 2 Pf. feines Semmelmehl gewogen, von welchem 3 Handvoll in den Taig gerührt und eine Handvoll darüber gestreut wird. Dieser Taig wird nun über Nacht auf einen lauwarmen Ofen gestellt; am Morgen wird er auf ein Brett genommen und das Uebrige Mehl darein gewirkt, nur das Nöthige zum Ausströlen wird zurückbehalten. Dann wird er in der Dicke eines guten Messerrückens ausgeströlt, in beliebiger Größe zu Läckerli verschnitten und wenn sie halb gebacken sind mit einem Sirop von Zucker und Wasser glaciert und völlig gebacken.

17. Läckerli noch anderer Art als No. 1, 2, 3.

¼ Maaß Honig, 1 Pf. Zucker gestoßen, 1½ Pf. Mehl, 2 bis 4 Loth Zimmet, 20 bis 30 Nägeli gestoßen, ⅛ Pf. Citronat, ⅛ Pf. Pomeranzenschaalen, fein geschnitten, ¾ Pf. Mandeln ebenso, eine bittere Pomeranze und eine Citronenrinde auch fein geschnitten, und 3 Löffel voll starken weißen Wein. Der Honig wird nun mit ein wenig Wasser, in einer gelben Pfanne auf's Feuer gesetzt, und wenn er aufkochen will, der Zucker darein gerührt, nachher die Mandeln, Spezerei und erst dann den Wein, und das Mehl; dieß wird nun zusammen tüchtig gerührt und gekocht, bis sich der Taig von der Pfanne löst, dann wird er in eine mit Mehl bestreute Kachel angerichtet, und wenn der Taig beinahe kalt ist, wird er ausgeströlt in der Dicke eines breiten Messerrückens, und nach Belieben verschnitten. Man kann die Läckerli mit einem gekochten Sirop von Zucker und Wasser glacieren, die Schüssel auf der sie gebacken werden, muß mit feinem Olivenöl angestrichen werden, und der Ofen nicht zu heiß seyn.

Digitized by Google

18. Basel-Läckerli anderer Art als No. 9.

½ Maaß Honig, 1 Pf. Zucker gestoßen, ⅛ Pf. Zimmet, grob gestoßen, ¼ Loth Nägeli, fein gestoßen, ¼ Pf. Mandeln, nur trocken abgerieben, und nicht allzu fein geschnitten, die Rinde von 2 Citronen und 1 Pomeranzen gehackt, ¼ Pf. Citronat, und 5 Loth Pomeranzenschalen fein geschnitten, und 2¼ Pf. Mehl. Der Honig wird in einer gelben Pfanne auf's Feuer gesetzt, und wenn er aufgehen will, verschaumt, dann der Zucker auf dem Feuer in den Honig gerührt, so wie auch das Mehl, von welchem man ein paar Hände voll zurück behält zum auströlen; ist nun Zucker und Mehl mit dem Honig wohl vermengt, so wird die Pfanne ab dem Feuer gestellt, und alles Gewürz ꝛc. in den Taig gethan, und tüchtig durch einander gerührt, und auf ein mit Mehl bestreutes Brett angerichtet, und dann gleich wie oben damit verfahren, nur daß der Taig dicker ausgetrölt wird, ungefähr eines kleinen, halben Fingers dick, und erst nachdem sie gebacken und kalt sind, werden sie glaciert, mit Weißem vom Ei und Zucker, das zusammen im Mörser gerieben wird, bis es weiß und so dick ist, daß beim Anstreichen der Läckerli, die Glace nicht abrinnt, dann läßt man sie trocknen ehe man sie auf einander legt.

Süßes und Gesalzenes in Butter gebacken.

1. Mandel-Weggli.

Man nimmt ein halbes Pf. geschälte und fein ge-

Digitized by Google

stoßene Mandeln, ½ Pf. gestoßenen Zucker, die Rinde einer kleinen Citrone fein gehackt und 3 ganze, wohl geklopfte Eier. Dieß alles wird wohl durch einander gerührt und Mehl darein gewirkt, bis man einer kleinen Baumnuß große Kügeli formieren kann, die man ein wenig in die Länge wälzt und in Butter backt; sie müssen aber nur langsam gebacken werden, und sollen im Backen von selbst in der Mitte aufreißen.

2. Mandel-Weggli mit Abänderung.

Man nimmt ½ Pf. geschälte und fein gestoßene Mandeln, ½ Pf. gesiebten Zucker, die Rinde einer Citrone fein gehackt, ½ Loth gestoßenen Zimmet, eines Ei's groß frische Butter, und 3 bis 4 ganze wohl geklopfte Eier. Dieß alles wird, wie oben, durch einander gerührt und Mehl darein gewirkt, wie oben, und überhaupt gleich damit verfahren und gleich gebacken.

3. Zucker-Nüßli.

Man nimmt ¼ Pf. gestoßenen Zucker, ½ Pf. Semmelmehl, 3 ganze, wohl geklopfte Eier, eine Nuß groß frische Butter und ein wenig gebrochenen Aenis. Dieß alles wird wohl vermengt und zu einem Taig gewirkt, runde Kügeli in der Größe einer Nuß davon formiert und diese in Butter gebacken.

4. Graswürm.

Man nimmt ¼ Pf. gestoßenen Zucker, 2 ganze Eier, eines Ei's groß frische Butter, einen Löffel voll Nidlen, die Rinde einer Citrone fein gehackt, oder grob gestoßenen Zimmet. Dieß alles wird wohl vermengt und so viel Semmelmehl darein gewirkt, als es bedarf, um den Taig ziemlich dünn auszutrölen; dann schneidet man mit einem Rädli schmale Riemlein und backt sie in Butter.

Digitized by Google

5. Grasswürm auf andere und noch mürbere Art.

Man nimmt ½ Pf. gestoßenen Zucker, für 2 Kr. Anis oder von 2 Citronen die Rinde fein gehackt, ½ Pf. frische Butter, die geschmolzen und dann mit dem Uebrigen vermengt wird, dann wird noch Semmelmehl darein gewirkt, wie oben, und im Uebrigen auch gleich damit verfahren.

6. Gute Hobelspäne.

Man nimmt ⅜ Pf. gestoßenen Zucker, ½ Pf. geschälte und fein gestoßene Mandeln, die Rinde einer Citrone fein gehackt, oder ein halbes Loth gestoßenen Zimmet, 3 ganze Eier, und 3 Löffel voll gute Nidlen. Dieß alles wird wohl durch einander gerührt, und mit so viel Semmelmehl als nöthig ist, zu einem Taig gewirkt, daß man denselben so dünn als möglich ausströlen kann, derselbe dann in Riemchen geschnitten und in Butter langsam gebacken. Man kann nach Belieben die Mandeln weglassen.

7. Gute Zinggli.

Man nimmt ¼ Pf. Semmelmehl, ¼ Pf. gestoßenen Zucker, ein ganzes Ei, nicht völlig ¼ Pf. frische Butter, und 1 guten Löffel voll Wein oder Kirschenwasser. Aus diesem zusammen wird ein Taig gewirkt, derselbe dünn ausgetrölt, in Riemchen geschnitten und dieselben in der Mitte der Länge nach gehickt und in Butter gebacken.

8. Zinggli auf andere Art.

Man nimmt ¼ Pf. gestoßenen Zucker, ⅛ Pf. frische Butter, ¼ Pf. Eier, ½ Pf. Semmelmehl, die Rinde von einer Citrone gehackt und 3 Löffel voll Nidlen. Dieß alles wird zusammen gewirkt, dann macht man von diesem Taig einer Baumnuß große lange Weggli und backt

Digitized by Google

sie langsam in Butter. Man kann statt Citronen ein wenig gestoßene Vanille darein thun.

9. Haselnuß-Graswürm sehr gut.

Man nimmt ¼ Pf. Haselnußkernen, die nicht geschält, aber fein gestoßen werden, 6 Loth Zucker, (geschabt mit einem Schaber) und von 2 Eiern das Weiße. Dieß alles wird zusammen in den Mörser gethan und gestoßen, bis der Taig ganz zähe wird; dann wird er durch die Spritze auf eine Schüssel oder Bogen Papier getrieben und im Ofen gebacken.

10. Goldene Hauben.

Man rührt Semmelmehl mit kaltem Wasser zart an, verdünnt dann den Taig mit den Weißen von Eiern, und nimmt zu jedem Weißen vom Ei ein Caffelöffeli voll gesiebten Zucker darunter; der Taig muß so dick seyn, daß er ordentlich laufen mag. Dann wird von diesem Taig ein guter Löffel voll in einen Trichter mit 3 Löchli gethan, und nun läßt man ihn, wie bei den Sträubli, in heiße Butter laufen. Die Hauben sollen von der Größe einer kleinen Untertasse werden; sobald sie schön gelb gebacken sind, werden sie ausgezogen und auf ein Trölholz gelegt, damit sie gekrümmt werden; und so wird fortgefahren, bis der Taig ganz gebacken ist. Es wird aber nie mehr als eine Haube auf einmal in die Butter gethan. Man kann statt Wasser Nidlen zu dem Taig nehmen, so werden sie noch delikater.

11. Rosen-Küchli.

Man nimmt 6 große Löffel voll Semmelmehl und rührt dieses mit guter kalter Milch zart an, thut dann 4 ganze Eier und Zucker nach Belieben darein, klopft

Digitized by Google

dieß zusammen wohl, und verdünnt dann den Taig mit Milch, bis er die gehörige Dünne hat, d. h., er muß noch am Eisen ankleben, wenn man dasselbe in den Taig stößt. Das Eisen wird, wenn man anfängt zu backen, in heiße Butter gestoßen ehe man es in den Taig stößt; der Taig darf auch nicht über das Eisen gehen, sonst gehen sie nicht ab; das Küchli wird auch am Eisen in Butter gehalten, bis es gebacken ist.

12. *Champion*-Küchli.

Man nimmt 3 Löffel voll Semmelmehl; 3 Löffel voll gesiebten Zucker, eine Handvoll geschälte, fein gestoßene Mandeln und von einer halben Citrone die Rinde fein gehackt. Dieß alles wird nun unter einander gemengt, mit 2 ganzen geklopften Eiern verdünnt; dann wird von der siedenden Butter, worin man sie backen will, ein Löffel voll in den Taig gerührt, das Eisen dann in Butter heiß gemacht, von dem Taig darüber geschüttet und gebacken.

13. Spritzen-Küchli.

Man nimmt Semmelmehl und rührt es mit lauwarmer Milch zart an, bis der Taig die Dicke eines Brei's hat; dann wird in einer Eisenpfanne ein wenig Butter auf's Feuer gesetzt, und wenn dieselbe heiß ist, so läßt man sie in der ganzen Pfanne herum rinnen, schüttet dann wieder davon ab, was ablaufen will, und thut dann von dem Taig darein, wie für eine Omelette; und sobald man kann, wendet man diese Omelette um, denn sie darf nicht gelb werden, sondern muß nur so seyn, daß der Taig nicht mehr fließt. Sobald sie nun trocken ist, wird sie herausgenommen, wieder ein wenig Butter in die Pfanne gethan, und so damit fortgefahren, bis der Taig auf diese Weise aufgebraucht ist. Alsdann

Digitized by Google

werden die Omeletten alle, eine auf die andere, in einen Mörser von Marmor gethan, und ½ Stunde lang fortwährend gestampft (gestoßen) ohne etwas anderes dazu zu thun. Dann nimmt man Eier und schlägt immer nur 1 auf einmal unter beständigen Stoßen in den Omelettentaig und thut auf diese Weise so viel Eier in den Taig, indem man immer stößt, bis er wie ein dicker Brei ist, thut dann nach Belieben Zucker oder Salz darein, und stößt dann diesen Taig durch die Spritze in heiße Butter und backt die Küchli so schön gelb.

14. Spritzen-Küchli mit Mandeln.

Man nimmt ½ Pf. gestoßenen Zucker, gleich schwer geschälte und fein gestoßene Mandeln, die Rinde einer halben Citrone fein gehackt und 4 ganze, wohl geklopfte Eier, rührt dieß alles wohl durch einander, und thut dann 4 bis 5 Löffel voll Semmelmehl darunter, oder so viel es bedarf, um den Taig durch die Spritze stoßen zu können, daß er zusammen halte, füllt dann die Spritze nicht ganz mit diesem Taig und stößt denselben in heiße Butter, indem man die Spritze immer hin und her wendet, daß die Küchli eine gefällige Form bekommen, und backt sie langsam schön gelb.

15. Gute Kugeli.

Man nimmt ¼ Maaß Nidlen und setzt sie in einer gelben Pfanne aufs Feuer, und wenn sie anfangen will zu kochen, oder wohl warm ist, so wird auf dem Feuer Semmelmehl darein gerührt, bis der Taig sich von der Pfanne löst. Dann wird er in eine Schüssel gethan, und wenn er beinahe kalt ist, so werden 6 bis 7 Eier darein gerührt und der Taig tüchtig geklopft, bis er schön glatt ist, dann werden mit einem Löffel kleine runde Stücklein in der Größe einer großen Baumnuß in

Digitized by Google

heiße Butter gethan und langsam gebacken, daß sie recht aufgehen. Man kann Zucker oder Salz nach Belieben darein thun; das Eine oder Andere wird in die Milch gethan, wann sie warm ist, ehe man das Mehl einrührt.

16. Verbrühte Kugeli.

Man rührt schönes Semmelmehl mit lauem Wasser zart an, in der Dicke eines dünnen Kindsbreies; thut nach Belieben Zucker oder Salz darein, und läßt dann in einer Pfanne ein wenig gesottene Butter heiß werden, schüttet den Taig unter beständigem Rühren darein, und läßt ihn kochen, indem man immer rührt, bis er dick ist und ansitzen will. Dann wird er in eine Schüssel gethan, und wenn er kalt ist, so wird ein Ei nach dem andern darein gerührt und tüchtig geklopft, bis der Taig die gehörige Dicke hat (er muß ziemlich dick seyn). Dann wird Butter zum Backen heiß gemacht, und die Pfanne ein wenig ab dem Feuer gestellt, und mit einem Kelli einer Baumnuß große Kügelchen in die Butter gethan und auf gelindem Feuer sehr langsam gebacken, damit sie schön aufgehen.

17. Gute Sträubli.

Man nimmt ein Imi (¼ Mäß) Semmelmehl und verhältnißmäßig Salz, rührt dieß mit lauwarmer Milch zart an, so daß ein ziemlich dicker Taig daraus wird. Dann werden zuerst 6 bis 8 wohl geklopfte Eier und eine Tasse siedenden Wein in den Taig geschüttet, und dieß jedesmal wohl durch einander gerührt und der Taig tüchtig geklopft. Indessen wird die Butter zum Backen in einer Eisenpfanne aufs Feuer gesetzt, und wenn sie recht heiß ist, so nimmt man 2 Löffel voll davon, schüttet sie über den Taig und rührt diesen ein wenig auf, füllt dann den Sträubli-Trichter mit Taig und läßt ihn

Digitized by Google

geschwind im Kreis in die Butter rinnen, die sehr heiß seyn muß, sonst werden sie nicht schön.

18. Sträubli auf etwas andere Art.

Man nimmt ein Imi Semmelmehl und gehörig Salz, rührt dieß mit heißem Wasser und Milch (von jedem die Hälfte) zu einem dicken Taig an, thut dann 6 bis 8 Eier darein, rührt sie wohl unter den Taig und klopft ihn tüchtig. Dann wird eine Prise Potasche in 2—3 Löffel warmem Wasser aufgelöst und über den Taig geschüttet und umgerührt, und zuletzt noch ein wenig gute, siedende Milch darein gethan, der Taig noch ein wenig geklopft, und, wie oben, in recht heißer Butter gebacken.

19. Weiße Sträubli.

Man nimmt eine beliebige Portion Semmelmehl und rührt dieß mit dünner Nidlen zart an, dann schlägt man so manches Ei darein, als man Löffel Nidlen darein gerührt hat und klopft dieß zusammen tüchtig; der Taig muß dünner seyn als der andere Sträubli-Taig, ungefähr so wie ein Kindsbrei (Mehlbrei). Für diese Sträubli hat man einen kleinern Trichter, als für die andern; er muß statt einem weiten, 3 kleine enge Röhrlein neben einander haben, auch muß die Butter zum Backen nicht so heiß seyn, und die Sträubli dürfen nicht so braun gebacken werden. Man kann nach Belieben Salz oder Zucker darein thun.

20. Nidel-Sträubli.

Man nimmt ½ Maaß Nidlen und thut ⅛ Maaß davon auf die Seite; die übrige wird erwällt, (siedend gemacht) und dann ganz heiß über schönes Semmelmehl geschüttet und dasselbe zart damit angerührt, dann wird

Digitized by Google

die kalte Nidlen darein gethan und der Taig tüchtig geklopft. Zu dieser Portion Nidlen werden dann 12 Eier genommen und der Taig damit verdünnt, aber immer nur eines nach dem andern darein geschlagen, und mit dem Taig wohl vermischt und geklopft. Sind dann alle darin, so wird mit dem Taig verfahren und gebacken, wie bei dem ersten Sträubli angegeben ist.

21. Gehabne Küchli.

Man nimmt ½ Imi Semmelmehl, ⅛ Pf. frische Butter, einer Nuß groß Hebi, Salz und 2 Eier. Dieses alles wird mit guter lauwarmer Milch angerührt, daß es einen Taig giebt, wie nicht gar dicker Brodtaig; derselbe wird nun wohl geknetet und geklopft, und dann mit einem Zwecheli gedeckt, und nachdem man ihn dann etwa 2 Stunden an gelinder Wärme hat haaben (aufziehen) lassen, macht man kleine runde Brödchen (in der Größe eines Ei's) aus dem Taig, trölt sie schön rund und überall gleich dünn aus und zieht sie dann mit den Händen noch vollends schön aus, aber ohne sie zu zerreißen; man muß sehr Sorge tragen, und immer rings um den Bord nachziehen und zuletzt in der Mitte. Sind sie dann gut, so backt man sie in Butter auf gutem Feuer.

22. Eier-Küchli.

Man nimmt so manches Ei als Löffel Nidlen, Salz oder Zucker nach Belieben, und Semmelmehl verhältnißmäßig, um einen dicken, trocknen Taig zu machen, der wohl gewirkt seyn muß. Dann macht man Brödli daraus wie oben, nur kleiner, etwa so wie eine große Nuß, trölt sie schön dünn aus, und zieht sie, wie oben, mit den Händen noch völlig aus, so dünn und gleich, als möglich. Dann werden sie auf ein großes Tuch zum trocknen gelegt, und wenn sie beim Berühren nicht mehr

Digitized by Google

feucht sind, so macht man 2 Schnitte in jedes und backt sie schnell in Butter.

23. Haasen-Oehrli.

Man nimmt zu 1 Imi Semmelmehl 4 Eier, Salz, die Hälfte Wasser und die Hälfte Milch, um den Taig damit anzumachen, der ziemlich fest seyn muß und wohl gewirkt. Ist er wohl zusammen geknetet, so schlägt man ihn mit dem Trölholz oder einem eckigen Schlegel so lange (indem man den Taig immer wieder zusammen legt und umwendet), bis er, wenn man mit einem Messer darein schneidet, inwendig Löcher hat und recht luftig ist; dann deckt man ihn mit einem feuchten Tuch zu, schneidet stückweise davon ab und trölt ihn in lange Riemen dünn und sehr eben aus, schneidet dann mit dem Rädli gevierte Stückli und backt sie schnell in recht heißer Butter.

24. Taig zu verschiedenen Sorten Küchli,

als: Aepfelküchli, Brodschnitten, Kalbsfüß und Krautküchli.

Man rührt das Mehl mit kaltem Wasser zart an, thut dann heißen Wein darein, und klopft den Taig tüchtig; für die Aepfelküchli wird ein Löffel voll gestoßenen Zucker, für die andern Salz darein gethan, das Taigli muß in der Dicke einer dünnen Creme seyn, dann werden 2 bis 4 Eierweiß (je nachdem man viel Taig hat) zu Schnee geschlagen und darunter gerührt, die Aepfel ꝛc. durch das Taigli gezogen, und in heiße Butter geworfen und gebacken.

Mit dem gleichen Taig kann man auch Sträubli machen, die sehr gut werden, nur muß der Taig ein wenig dicker seyn.

Digitized by Google

25. Pfnuteli, ein Basler Gericht.

Man nimmt saure Aepfel, schält und rüstet sie, und schneidet sie in ganz kleine Dreizinkli, nicht größer als ein Fingerbeeri, dann wird Wein und Zucker zusammen heiß gemacht, und 6 Löffel voll Mehl, mit dem heißen Wein zart angerührt, 3 ganze Eier darein geschlagen, und wohl unter einander gerührt, und geklopft. Alsdann werden die geschnittenen Aepfel darein gethan, so viel, daß der Taig genugsam um alle kommt, und damit gedeckt werden, nimmt dann Löffel um Löffel, länglicht formiert, und thut sie in heiße Butter und backt sie schön gelb. Wie sie aus der Pfanne kommen, werden sie in fein gestoßenem Zucker herum getrölt und auf ein Teller rangiert.

26. Plattenmus-Küchli.

Man kocht ein dickes, süßes Plattenmus, läßt es kalt werden, dann zu Niemchen geschnitten, im Mehl getrölt in Butter gebacken, und Zucker und Zimmet darüber gestreut.

27. Erdäpfel-Kügeli.

Es werden 4 bis 5 geschwellte Erdäpfel, (weiße, wenn man hat), kalt am Kässchaber gerieben, ½ Vierteli gute Milch, ein wenig Nidlen, oder ein kleines Stück frische Butter darein gethan, in einer Pfanne auf's Feuer gesetzt, und wenn sie dem Aufwallen nahe ist, die Erdäpfel darein gerührt, mit 2 guten Kellen oder Löffel voll Mehl, und Salz was nöthig ist. Dieß wird zusammen wohl gerührt, und tüchtig geklopft, bis sich der Taig von der Pfanne löst; dann wird er in eine irdene Schüssel angerichtet, und wenn er beinahe kalt ist, werden 3 ganze Eier darein geschlagen, und wohl geklopft, bis der Taig recht zart ist, dann wird mit einem Löffel

Digitized by Google

von dieſem Taig abgeſtochen, einer guten Baumnuß groß, in heiße Butter gethan, und langſam gebacken, daß ſie ſchön auflaufen. Man darf nicht zu viel auf einmal in die Pfanne thun, damit ſie Raum genug haben.

Dieſe Portion giebt nur eine kleine Platte.

Allerlei Backwerk, das nicht in Butter gebacken wird.

1. Ofen-Küchli.

Man nimmt ⅛ Maaß Milch oder etwas mehr, ¼ Pf. friſche Butter, gleich ſchwer geſtoßenen Zucker, ſetzt dieß zuſammen aufs Feuer und läßt es aufwallen. Dann wird Semmelmehl darein gerührt, und alles zuſammen tüchtig geklopft, bis der Taig ſich trocken von der Pfanne löst; dann wird er in eine Schüſſel angerichtet, und wenn er beinahe kalt iſt, ſo wird dieſer Taig mit Eiern verdünnt und zuſammen wohl geklopft; er muß in der Dicke eines Kugeli-Taiges ſeyn. Dann wird ein Eiſenblech oder ein Bogen Papier mit Mehl beſtreut und von dem Taig Höckli darauf gemacht, in der Größe eines halben Ei's, mit dem Gelben vom Ei angeſtrichen und im Ofen gebacken.

2. Aufgelaufene *Echaudés.*

Man thut in einer gelben Pfanne ¼ Maaß friſches Waſſer aufs Feuer und läßt ¼ Pf. friſche Butter darin ſchmelzen; alsdann wird 1 Pf. Semmelmehl über dem Feuer darein gerührt und ſtark geklopft, bis der Taig

Digitized by Google

ſich trocken von der Pfanne löst. Dann thut man denſelben in eine Schüſſel und läßt ihn nicht völlig kalt werden, nimmt dann 6 Eier, klopft die Gelben davon beſonders und rührt ſie wohl unter den Taig; nachher wird das Weiße der Eier zu Schnee geſchwungen und auch darein gerührt, und der Taig noch tüchtig geklopft; man kann nach Belieben Salz oder Zucker darein thun. Alsdann werden Tourtelettenmödeli mit friſcher Butter beſtrichen und mit dieſem Taig nicht völlig gefüllt, und im Ofen gebacken.

3. *Echaudés.*

Man nimmt 1 Pf. Semmelmehl, 6 Eier, 2 Eier groß friſche Butter und eine Priſe Salz, wirkt dieß zuſammen wohl und lange mit den Händen immer den gleichen Weg, bis der Taig ſich trocken von den Händen löst; dann läßt man ihn 2 Stunden ruhen, und thut nun in einer Pfanne Waſſer aufs Feuer, und wenn es kocht, ſo wird nur ſehr wenig kaltes nachgegoſſen und dann von dem Taig kleine Stückli, einer guten Nuß groß, ins Waſſer gethan. Dieſe läßt man nun kochen, bis ſie oben auf ſchwimmen; dann werden ſie in kaltes Waſſer gezogen und darin gelaſſen, bis einige Minuten zuvor, ehe man ſie in den Ofen thun will, wo ſie dann auf ein Zwecheli gethan, gehickt und dann im Ofen gebacken werden.

4. Tſchu.

Man nimmt ¼ Maaß Nidlen und thut ſie in einer gelben Pfanne aufs Feuer, und wenn ſie kochen will, ſo rührt man Semmelmehl darein, bis es ein dicker Taig iſt. Dann wird derſelbe auf das Wirkbrett gethan, und wenn er kalt iſt, ſo werden 5 Weiße und 4 Gelbe von Eiern darein gewirkt und ½ Stunde tüchtig geknetet;

Digitized by Google

dann formiert man Tschu (Kugeli) oder Ringli, streicht sie mit Eiergelb an, und backt sie im Ofen auf einer Schüssel oder Papier. Man kann Salz oder Zucker darein thun.

5. Tschu, etwas verändert.

Man nimmt für 1 Kr. Milch, ¼ Pf. gestoßenen Zucker, ½ Pf. frische Butter, ½ Pf. Semmelmehl. Die Milch wird mit der Butter in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt, und wenn die Butter geschmolzen ist, so wird Zucker und Mehl darein gerührt und unter beständigem Rühren gekocht, bis es dick ist. Dann wird dieser Taig in eine Kachel gethan, und wenn er kalt ist, so werden 10 bis 12 Eier darein gerührt und zusammen wohl geklopft; dann wird eine Schüssel mit frischer Butter bestrichen und von dem Taig Tschu (Kugeli) darauf formiert, ¼ Stunde stehen gelassen und dann mit Eiergelb angestrichen und im Ofen gebacken.

6. Gesalzener Ring oder Brötli.

Man nimmt ½ Pf. frische Butter, ¼ Maaß Nidlen, 4 Eier, einer Nuß groß Hebi, verhältnißmäßig Salz und Mehl, so viel es bedarf, um in einer Kachel einen luggen (lockern) Taig anzumachen. Der Taig muß wohl gearbeitet und den Abend zuvor gemacht werden. Am Morgen wird dann aus diesem Taig ein Ring oder kleine Ringli oder Brödli formiert, die mit Gelben vom Ei angestrichen und im Ofen gebacken werden.

7. Andere gesalzene Ringli.

Zu einem guten Teller nimmt man ¾ Pf. Semmelmehl, macht von diesem auf dem Wirkbrett einen Ring, scheibelt 6 Loth frische Butter darein, und thut Salz und zwei Eier dazu, die zuerst in einem Kacheli geklopft und

Digitized by Google

dann mit Nidlen in die Mitte des Ringes geschüttet, und mit der Butter und dem Mehl zu einem Taig geknetet werden, in der Dicke eines Spanischbrodtaiges. Man arbeitet ihn nun wohl, trölt ihn zweimal aus, und überlegt ihn wieder und läßt ihn dann ½ Stunde ruhen; nachher formiert man Ringli von diesem Taig, streicht sie mit dem Gelben vom Ei an und backt sie im Ofen, der ordentlich heiß seyn muß.

8. Gesalzene Ringli ohne Eier.

Man nimmt zu 1 Pf. Semmelmehl ¾ Pf. frische Butter, Salz und ⅛ Maaß Nidlen, macht von diesem zusammen einen Taig und formiert Ringli davon, bestreicht sie mit dem Gelben vom Ei und backt sie auf einer Schüssel im Ofen.

9. Ringli von mürbem Taig.

Man nimmt ⅛ Pf. frische Butter, von 2 Eiern die Gelben, Salz, 4 Löffel voll Nidlen und Mehl, so viel es bedarf, um einen lockern Taig zu machen, formiert Ringli daraus und backt sie im Ofen.

10. Ein gehabner Nidel-Ring, sehr gut.

Man nimmt ⅝ Pf. Semmelmehl, ein gutes Viertelpfund frische Butter, 4 große Eier, einer Nuß groß frische Hebi, und Salz verhältnißmäßig. Dieß zusammen wird mit Nidlen angeknetet, etwa in der Dicke wie weißer Brodtaig, und wohl gearbeitet, bis der Taig Blattern wirft; dann bestreut man die Schüssel, auf der man ihn backen will, mit Mehl, formiert den Taig darauf zu einem Ring, und läßt ihn auf einem ordentlich warmen Ofen haben, wie Brodtaig, und wenn er genugsam gehaben ist, so wird er auf der Schüssel an einen kühlen

Digitized by Google

Ort gestellt bis er kalt ist, dann gehickt und mit dem Gelben vom Ei angestrichen und gebacken.

11. Weggli.

Man nimmt 1 Imi Semmelmehl, 12 Eier, ein gutes halbes Pfund frische Butter, einer Nuß groß Hebi und Salz. Dieß zusammen wird nun mit Nidlen geknetet, bis der Taig die Dicke von weißem Brodtaig hat; er muß wie der Obige, wohl gearbeitet werden, bis er Blattern wirft. Dann werden die Weggli gleich formiert, wie oben, auf eine mit Mehl bestreute Schüssel gethan und auf dieser an eine gelinde Wärme gestellt, bis sie genugsam gehaben sind, dann mit dem Gelben vom Ei und ein wenig Nidlen angestrichen und im Ofen gebacken.

12. Schützenmatt-Kuchen.

Man nimmt ½ Pf. frische Butter, ⅛ Maaß Nidlen, 3 Eier, Salz oder Zucker nach Belieben, und Semmelmehl, so viel es bedarf, um einen Taig zu wirken, den man auströlen kann. Ist alles zusammen gewirkt, so wird der Taig ausgetrölt und überlegt, und wieder ausgetrölt, und so 3 bis 4 Mal, dann wird er schön rund und ziemlich dick und eben ausgetrölt, der Kuchen auf eine mit frischer Butter bestrichene Schüssel gethan, kreuzweis gehickt, mit dem Gelben vom Ei angestrichen und im Ofen in ziemlich guter Wärme gebacken.

13. Schützenmatt-Kuchen, verändert.

Man nimmt 12 Hände voll Semmelmehl, 7 Eier, 1 Pf. frische Butter, Salz und Nidlen, bis man alles zusammen gewirkt und der Taig die Dicke hat, daß man denselben ordentlich auströlen kann. Dann wird er wie oben, ausgetrölt, wieder überlegt, und wie oben dieß wiederholt und auch im Uebrigen gleich damit verfahren.

Digitized by Google

14. Kuchen von Spanischbrodtaig.

Man nimmt ½ Pf. Semmelmehl aufs Wirkbrett, Salz, ein Weißes vom Ei und ein wenig dünne Nidlen, wirkt dieß zusammen zu einem festen Taig und läßt ihn dann ½ Stunde ruhen. Alsdann nimmt man ½ Pf. frische Butter, trölt den Taig aus und belegt denselben mit der Butter, die in dünne Scheiblein verschnitten wird, rollt dann diesen, mit der Butter belegten Taig zusammen und trölt ihn wieder aus. Kommt die Butter oben auf, so wird der Taig wieder aufgerollt und so fortgefahren, bis die Butter nicht mehr sichtbar wird; dann wird derselbe zu einem ordentlich dicken Kuchen ausgetrölt und wie oben damit verfahren.

15. Spanisch-Brod.

Man macht von Semmelmehl, Salz und Wasser einen Taig, in der Dicke wie Brodtaig; dann wägt man denselben, und zu 1½ Pf. dieses Taiges, nimmt man 1 Pf. frische Butter. Dann trölt man den Taig zu einem ordentlich dicken Kuchen aus, belegt ihn mit der Butter, die in Scheibchen zerschnitten wird, trölt und überlegt ihn wieder, und fährt so 5 bis 6 mal fort, bis Butter und Taig wohl vermengt sind. Dann trölt man ihn in der Dicke eines breiten Messerrückens aus, schneidet ihn in Carreaux oder Dreieck, bestreicht sie mit dem Gelben vom Ei und backt sie auf einer mit frischer Butter bestrichenen Schüssel im Ofen, in ziemlich guter Hitze.

16. Ein gehabener Kuchen.

Man nimmt 1 Pf. Semmelmehl, 6 Eier, ⅛ Pf. frische Butter, einer Nuß groß Hebi, Salz und 2 Tassen gute Nidlen, wirkt dieß zusammen zu einem Taig und knetet ihn ½ Stunde lang. Dann wird er zu einem

Digitized by Google

Kuchen ausgetrölt, in der Dicke eines breiten Messerrückens, auf eine mit Mehl bestreute Schüssel gethan, auf welcher man ihn ein wenig haben läßt; dann wird er mit dem Gelben vom Ei angestrichen und in guter Wärme im Ofen gebacken.

17. Bier-Brod.

Man nimmt ⅛ Mäß Semmelmehl, ¾ Pf. frische Butter, 5 Eier, Salz oder Zucker nach Belieben, und 3 bis 4 Caffelöffel voll gewässerte Bierhebi. Dieses alles wird mit ein wenig Nidlen zu einem nicht gar dicken Taig angemacht und derselbe tüchtig gewirkt; dann thut man ihn in ein mit frischer Butter wohl bestrichenes Model und läßt ihn in demselben an gelinder Wärme haben. Hierauf wird dieses Brod mit dem Gelben vom Ei angestrichen und im Ofen bei ziemlich guter Wärme gebacken.

18. Bierhebi-Tourteletten.

Man nimmt ¼ Maaß Nidlen, 1 Kelli voll wohl gewässerte Bierhebi, ¼ Pf. frische Butter, Salz und 4 Eier. Die Butter wird mit den Eiern wohl gerieben und geklopft, bis sie ganz weich und wie ein Brei ist; nun wird die Bierhebi zuerst mit ein wenig Nidlen zart verrührt und dann mit dem Salz und der übrigen Nidlen unter die Butter gerührt. Ist nun alles wohl vermengt, so wird so viel Semmelmehl darein gerührt, bis der Taig in der Dicke eines dünnen Brodtaiges ist. Alsdann bestreicht man Tourtelettenmödeli mit frischer Butter, thut von diesem Taig darein, bis die Mödeli wohl halb gefüllt sind, stellt dieselben dann an gelinde Wärme und läßt den Taig darin haben, bis die Mödeli beinahe voll geworden, hierauf werden die Tourteletten mit dem Gelben vom Ei angestrichen und im Ofen in guter Wärme gebacken.

Digitized by Google

19. Flaum-Tourteletten.

Man nimmt ½ Pf. frische Butter, 6 Eier, 6 Löffel voll Semmelmehl, 3 Löffel Milch und 3 Löffel voll saure Nidlen. Die Butter wird zuerst in einer Schüssel verrührt und gerieben, bis sie wieder ganz dünn ist; dann wird das Gelbe von einem Ei dazu gethan und nun fortgefahren, bis man von dem Ei nichts mehr sieht, dann wird noch 1 Löffel Milch darein geschüttet und wieder so lange gerührt, bis die Milch mit der Butter ganz verbunden ist, dann 1 Löffel voll Mehl auf gleiche Weise eingerührt, bis nichts mehr vom Mehl sichtbar ist. Auf diese Art wird nun fortgefahren, bis die angezeigte Portion der 6 Gelben von Eiern, Mehl, Milch und Nidlen alles mit einander vermischt ist, aber ja nie mehr, als 1 Gelbes vom Ei auf einmal beigemischt, und so der Reihe nach, wie angezeigt ist, nebst ein wenig Salz. Alsdann werden die 6 Weißen von Eiern zu Schnee geschlagen und langsam unter obiges gemischt. Dann bestreicht man Turtelettenmödeli mit frischer Butter und thut 2 kleine Löffel voll von diesem Taig in jedes Mödeli, oder weniger, wenn die Mödeli klein sind, die nicht ganz angefüllt seyn dürfen, und backt sie in guter Hitze.

NB. Mit diesem Taig können auch Pastetlein gemacht werden, die sehr gut sind: man thut dann 1 Löffel von diesem Taig in ein Pastetlimödeli, dann ein Fleischkrügeli darauf und einen Löffel Taig darüber, und bäut sie.

20. Taback-Rollen.

Zu der Fülle nimmt man ½ Pf. geschälte und fein gestoßene Mandeln, ¼ Pf. gestoßenen Zucker, ⅜ Pf. erlesene Rosinen, die Rinde einer Citrone gehackt, den

Saft derselben und 1 Weißes vom Ei, und rührt dieß alles wohl durch einander.

Zum Taig nimmt man dann 5/4 Pf. Semmelmehl, ½ Pf. frische Butter, Salz und 1 Löffel voll gesiebten Zucker, und wirkt dieß zusammen mit Milch zu einem Taig, der nicht gar lugg seyn muß, trölt denselben dann zu langen Riemen dünn aus, thut von der Fülle der Länge der Riemen nach darein, überschlägt dann den Taig und drückt die Bord wohl zusammen, daß die Fülle nicht heraus komme, und windet diesen gefüllten Riemen dann um ein, eines Fingers dickes, rundes Holz; er muß 2, höchstens 3 Mal umgewunden seyn und dann am Holz in Butter halb gebacken werden; dann wird das Holz heraus gezogen und die Rollen völlig gebacken, nun in gesiebtem Zucker mit Zimmet vermischt umgewälzt, und dann auf eine breite Platte gelegt, damit sie warm nicht über einander zu liegen kommen. Auf diese Weise wird nun fortgefahren, bis Fülle und Taig aufgebraucht ist.

21. Hütchen.

Man nimmt 1 Pf. Semmelmehl, ¼ Pf. frische Butter, 1 Weißes vom Ei, 1 Löffel voll gesiebten Zucker und Wein, so viel es bedarf, um einen Taig zu wirken, in der Dicke wie ein Spanischbrodtaig; dann wird dieser Taig dünn ausgetrölt, runde Plätze daraus geschnitten, in der Größe einer großen Obertasse. Nun wird 1 Caffelöffeli voll Confitüre auf die Mitte eines jeden Stück's Taig gethan, 3 Seiten davon oben zusammen gedrückt, daß es die Form eines Hütleins bekomme, und dann gebacken.

22. Gefüllte Blätter.

Man nimmt guten Spanischbrodtaig und trölt denselben ordentlich dünn aus, nimmt dann Mödeli in Form

eines Blattes oder wie man will (nur müssen sie nicht zu klein seyn) und sticht mit diesem Mödeli den Taig aus, bestreicht dann das äußere Bord eines dieser Blätter ringsum mit dem Weißen vom Ei, und thut in die Mitte desselben ein ganz kleines Caffelöffeli voll Confitüre oder Gelée, welcher Art man will, legt dann ein leeres Blatt darüber und drückt dann die beiden Blätter rings dem Bord nach zusammen, daß die Confitüre nicht heraus komme. Auf diese Weise macht man so viel solcher Blätter, als man zu haben wünscht, und rangiert sie auf einer mit frischer Butter bestrichenen Schüssel. Hernach werden 3, 4 bis 6 Weiße von Eiern zu Schnee geschlagen (je nachdem man viel Blätter hat, bedarf es viel Weiße von Eiern), sind nun die Eier ganz dick geschlagen, so thut man mit einem Caffeelöffeli über die Blätter, daß sie bis an den Rand ganz mit Eierschaum bedeckt seyen, in der Dicke eines Messerrückens; dann werden sie mit gesiebtem Zucker wohl bestreut und sogleich im Ofen gebacken. Man kann statt Confitüre eine Fülle von gestoßenen Mandeln und Zucker, mit Citronensaft angemacht, darein thun; ebenso bei den Hütlein.

23. Mandel-Tourteletten.

Man nimmt ¼ Pf. Mandeln, schält und stoßt sie fein, und röstet sie ein wenig in einem gelben Pfänni mit ⅛ Pf. gestoßenem Zucker, dann werden Tourtelettenmödeli mit frischer Butter bestrichen und mit dünn ausgeröltem Spanischbrodtaig belegt, dann die gerösteten Mandeln darein gethan, daß in jedes Tourtelettli gleich viel komme, und im Oefeli schnell gebacken. Sobald sie nun gebacken sind, wird ein Sirop, der mit ⅛ Pf. Zucker und dem Saft von 2 Citronen gekocht wird, ganz heiß über die Mandeln gethan und Sorge getragen, daß

Digitized by Google

in jedes Tourtelettli gleich viel Sirop komme. Sie dürfen auch nicht warm über einander gelegt werden.

24. Pistachen-Tourteletten.

Man nimmt ⅛ Pf. geschälte und fein gestoßene Pistachen, etwas weniger gestoßenen Zucker, ein wenig gestoßene Vanille und von 3 kleinen Eiern die Weißen in Schnee geschlagen; dieß alles durch einander gerührt und in Tourtelettenmödeli gethan, die mit dünn ausgeröltem Spanischbrodtaig belegt werden. Ein ganz kleiner Eßlöffel voll von dieser Fülle ist genug in ein belegtes Tourtelettli; sind sie dann alle gefüllt, so werden sie mit ganz wenig gesiebtem Zucker überstreut und schnell im Oefeli gebacken.

25. Gefüllter Eierschaum.

Man nimmt von 6 Eiern die Weißen die zu Schnee geschlagen werden, nimmt dann die Platte, auf welcher man diesen Schaum backen und auftragen will, und bestreut sie mit gesiebtem Zucker wohl, thut dann die Hälfte der dick geschlagenen Eierweiß darauf und verstreicht sie schön eben; alsdann wird eine gute Lage von Gelée (welcher Art man will) darüber gethan und diese mit der andern Hälfte des Eierschaums bedeckt und auch schön eben gestrichen, mit gesiebtem Zucker ganz überstreut, daß der Eierschaum wohl bedeckt sey, dann wird die Platte auf eine Schüssel gestellt und im Ofeli bei sehr gelinder Wärme gebacken, oder auch in der Tourtiere mit dem warmen Deckel darüber.

26. Gugelhopf von Brodtaig.

Man nimmt für 4 Kr. Semmelbrodtaig, rührt nach und nach 6 Eier daran, läßt 6 Loth Butter mit einem Glas voll Milch vergehen, rührt es dazu nebst 12 Loth

Digitized by Google

Zucker, die Rinde einer Citrone gehackt, wer es liebt Aenis, 1 Pf. Mehl nach und nach daran gerührt, bestreicht den Model dick mit frischer Butter, bestreut ihn mit Zucker und geschnifelten Mandeln und füllt ihn nur halb, läßt ihn auf dem Ofen gehen und backt ihn im Oefeli.

27. Kuchen von Anken-Rume (Bodensatz von ausgelassener Butter).

Man nimmt weißes Mehl, mehr oder weniger, je nachdem man einen großen oder kleinen Kuchen machen will, thut dasselbe auf ein Wirkbrett und macht eine Vertiefung in der Mitte, daß es einen ordentlichen Ring giebt; in diesen thut man Anken-Rume, von welcher die Butter nicht allzu genau darf abgeschüttet werden, es bedarf aber mehr Anken-Rume, als man süße Butter nehmen würde zur nämlichen Portion Mehl, thut gehörig Salz dazu und lauwarme Milch und zerdrückt mit der Hand die Anken-Rume, bis sie mit der Milch zu einem ordentlichen Taigli verrührt ist, dann wird es mit dem Mehl vermengt und tüchtig gewirkt. Ist der Taig zu trocken, so kann noch Anken-Rume zugethan werden, und dann wieder tüchtig gewirkt, bis der Taig mürbe ist, dann wird er ausgerölt in der Dicke eines kleinen Fingers und auf die Kuchenschüssel gethan und kreuzweis ein wenig zerschnitten, doch nicht bis auf den Boden, dann mit Nidlen dünn angestrichen und im Backofen oder Oefeli gebacken; er muß ziemlich lang im Ofen seyn, damit er wohl durchgebacken werde, alsdann wird er den Einschnitten nach zerschnitten und auf die Platte gethan. Man kann diesen Kuchen, statt mit Mehl, auch mit weißem Brodtaig machen, aber dann wird keine Milch dazu genommen, und die Anken-Rume nur nach und nach

Digitized by Google

in den Taig gewirkt, bis sie mit demselben wohl vermengt ist, und der Taig mürbe und fett genug ist; es muß auch ein wenig Salz dazu, wenn gleich der Brodtaig gesalzen ist, dann wird gleich damit verfahren wie oben.

28. Gesalzene mürbe Ringli.

12 Loth Mehl, 10 Loth frische Butter, ein Ei mit 3 Löffel voll Nidlen wird leicht geklopft, ein wenig Salz hinzugethan und alles zusammen wohl gewirkt; dann werden Ringli davon formiert, mit dem Gelben vom Ei, das mit ganz wenig Nidlen verdünnt wird, angestrichen und im Ofen gebacken. Man kann die Schüssel, auf der sie gebackan werden, mit ganz wenig frischer Butter bestreichen, oder mit Mehl bestreuen.

29. Kümi-Ring.

Zu 3 Pf. weißen Brodtaig, nimmt man ½ Pf. frische Butter, stark gewogen, auch ein wenig mehr, wenn man den Ring gerne recht fett und mürbe hat; der Taig wird auf einem Wirkbrett ein wenig breit gemacht, die Butter in dünne Scheiben geschnitten, darauf gelegt, ein Löffel voll Kümi, und nur ganz wenig Salz darüber gestreut, der Taig dann überlegt und wohl gewirkt, wieder überlegt und fort gewirkt, bis man von der Butter wenig mehr sieht, die mit dem Taig ganz vermengt seyn soll. Alsdann wird ein Ring daraus formiert, derselbe auf eine mit Mehl bestreute Schüssel gethan, mit dem Messer der Breite nach nicht tiefe Einschnitte gemacht, einer Hand breit von einander, mit Nidlen angestrichen, und wo möglich, sogleich in Ofen gethan und wohl gebacken. Diese Portion giebt einen großen Ring.

Süße und gesalzene Brätzeli und Wafflen.

1. Süße Brätzeli.

Man nimmt ¼ Pf. Semmelmehl; ¼ Pf. fein gestoßenen Zucker, ¼ Pf. frische Butter, 4 Eier und die Hälfte einer Citronenrinde fein gehackt, die Butter wird nur ganz wenig geschmolzen, dann alles zusammen vermengt und zu einem Taig gemacht, und von diesem kleine Kügeli formirt, die auf ein mit Mehl bestreutes Brett gelegt werden, und wenn alle gemacht sind, werden 2 auf einmal im Brätzelen-Eisen gebacken; die Kügeli müssen aber im Eisen so weit als möglich auseinander gelegt werden, damit sie nicht an einander backen, und das Eisen zusammen gedrückt, das warm seyn muß, wenn man anfängt zu backen, und während es warm wird, inwendig mit frischer Butter gesalbt, auch von Zeit zu Zeit während dem Backen. Das Eisen wird auf dem Feuer umgewendet, damit die Brätzeli auf beiden Seiten gleich gelb gebacken werden. Will man sie gekrümmt haben, so legt man sie, sobald sie aus dem Eisen kommen, auf ein Trölholz und drückt sie mit der Hand leicht darüber.

2. Süße Brätzeli, etwas verändert.

Man nimmt ¼ Pf. fein gestoßenen Zucker, ¼ Pf. frische Butter, ½ Pf. Semmelmehl, 2 Eier und gestoßenen Zimmet oder fein gehackte Citronenrrnde, nach Belieben; die Butter wird wie oben nur wenig geschmolzen, mit allem Uebrigen vermengt, zu einem Taig gemacht und dann gleich wie oben damit verfahren und gleich gebacken.

Digitized by Google

3. Gute Röstenweis.

Man nimmt recht gute süße Nidlen (wie zum Stoßen) und schwingt sie mit einem Beseli bis sie dick ist, dann rührt man mit dem Beseli fein gestoßenen Zucker, Zimmet oder Vanille darein, bis es süß genug ist und Zimmet oder Vanille im Geschmack vorherrscht, dann wird Semmelmehl auch mit dem Beseli darein gerührt, bis der Taig die Dicke eines ordentlich dicken Mehlbrei's hat und man denselben mit dem Löffeli verziehen kann, hernach wird das Brätzeli-Eisen, wie oben, warm gemacht, mit frischer Butter gesalbet und ein ganz kleiner Eßlöffel voll von diesem Taig in das Eisen gethan, und nach der Länge des Eisens ein wenig verzogen, dasselbe dann zusammen gedrückt, auf das Feuer gethan und umgewendet, damit das Röstenweis auf beiden Seiten schön gelb werde; sobald es nun gebacken ist, löst man es auf der einen Seite und rollt es auf dem Eisen ganz warm zusammen.

4. Caffe-Röstenweis.

Man nimmt ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker, ¼ Pfund Semmelmehl, ½Pfun d frische Butter, 2 Eier und 1 Löffel voll fein gesiebtes Caffepulver; die Butter wird nur ganz wenig geschmolzen und mit allem Uebrigen wohl vermischt, dann mit guter Nidlen verdünnt, bis der Taig die Dicke hat, daß er sich in die Länge zieht, wenn man ihn aus dem Löffel gießt; hernach wird das Brätzelen-Eisen warm gemacht, die innere Seite mit frischer Butter gesalbet und dann 1 Löffel voll von diesem Taig darauf gethan, das Eisen zugedrückt und auf das Feuer gelegt, und wie oben damit verfahren. Man muß die Röstenweis an der Wärme behalten, sonst werden sie weich und sind dann zähe.

5. Wein-Röstenweis.

Man nimmt ½ Pf. Semmelmehl, ¼ Pf. fein gestoßenen Zucker, ¼ Pf. frische Butter, leicht gewogen, und einen guten Löffel voll erlesenen Aenis. Zucker und Aenis werden unter das Mehl gemischt und dieses zusammen mit weißem Wein zart angerührt, wie zu einem Kindsbrei; dann wird die Butter geschmolzen und darunter gerührt. Ist der Taig zu dick, so wird er mit Wein noch verdünnt, bis er die Dicke eines gekochten Mehlbrei's hat, sodann wird damit verfahren wie bei dem Caffe-Röstenweis.

6. Kümi-Brätzeli.

Man nimmt Semmelmehl (mehr oder weniger, nachdem man eine Portion Brätzeli haben will), und rührt dasselbe mit guter Nidlen zart an, wie zu einem Mehlbrei, thut Salz und Kümi darein und ein gutes Stück geschmolzene frische Butter. Ist der Taig zu dick, so wird er noch mit Nidlen verdünnt, bis er die Dicke eines gekochten Mehlbrei's hat; dann wird das Eisen gewärmt, die innere Seite mit Speckschwarte angesalbt und die Brätzeli gebacken. Man kann 2 auf einmal ins Eisen thun, zu jedem wird 1 Caffelöffeli voll Taig genommen, aber so weit als möglich aus einander, daß sie nicht zusammen laufen; das Eisen wird wohl zusammen gedrückt von Zeit zu Zeit gesalbet und so mit dem Backen fortgefahren.

7. Gesalzene Brätzeli.

Man nimmt ¼ Pf. Semmelmehl, ¼ Pf. frische Butter, Salz und 2 Eier. Die Butter wird nicht geschmolzen; nur unter das Mehl getrölt und alles zusammen mit ganz wenig Milch zu einem luggen (lockern)

Digitized by Google

Taig gewirkt. Hernach macht man von demſelben kleine Kügeli, ungefähr einer Haſelnuß groß, und ſo wie das Eiſen warm iſt, mit Speckſchwarte geſalbet, 2 auf einmal, nach obiger Weiſung gebacken. Das Eiſen muß immer von Zeit zu Zeit gſalbet werden, wenn man ſieht, daß es trocken wird.

8. Erdäpfel-Brätzeli.

Man nimmt 10 rohe Erdäpfel von mittlerer Größe, ſchält ſie und kocht ſie dann im Waſſer weich, alsdann werden ſie im Mörſer mit ¼ Pf. friſcher Butter fein verſtoßen, dann in eine Schüſſel gethan, und mit ⅛ Maaß guter Nidlen und nur wenig Semmelmehl wohl gerührt und geklopft, und dann ein kleines Caffelöffeli voll von dieſem Taig in das zuvor gewärmte Brätzelen-Eiſen gethan (das mit Speckſchwarte, wie oben, muß geſalbet werden), daſſelbe wird dann zuſammengedrückt, auf dem Feuer gehalten und gewendet, bis das Brätzeli auf beiden Seiten ſchön gelb iſt, und auf dieſe Weiſe fortgefahren, bis aller Taig gebacken iſt. Das Eiſen muß auch hier öfters mit Speckſchwarte geſalbet werden.

9. Wafflen.

Man nimmt gute ſüße Nidlen, wie zum Stoßen, und ſchwingt ſie mit dem Beſeli, bis ſie ſchön dick iſt, dann wird mit dem Beſeli Semmelmehl darein gerührt, bis der Taig die Dicke eines gekochten Mehlbrei's hat; man kann Zucker oder Salz darein thun. Dann wird das Wafflen-Eiſen warm gemacht, mit Speckſchwarte oder ſüßer Butter wohl geſalbet und dann ein guter Löffel von dem Taig auf das Eiſen gethan, der Länge nach verzogen, das Eiſen dann zuſammen gehalten, über das Feuer gethan und gewendet. Iſt die Waffel dann zu beiden Seiten ſchön gelb, ſo wird ſie mit Sorgfalt aus

Digitized by Google

dem Eisen genommen und an der Wärme behalten, und keine über die andere gelegt, bis man sie auftragen will. Das Eisen muß öfters gesalbet werden.

10. Mürbe Brätzeli.

Man nimmt ¼ Pf. frische Butter, schmelzt dieselbe nur wenig und rührt sie mit 10 Löffel Semmelmehl, Salz und einem Ei zu einem Taig an, macht Krügeli daraus, und backt sie im Brätzeli-Eisen.

11. Caffee-Wafflen.

Man nimmt ¼ Pf. fein gestoßenen Zucker, ¼ Pf. Mehl, ⅛ Pf. frische Butter, die geschmolzen wird, 2 ganze Eier, und einen Löffel voll schön gelb gerösteten und fein gesiebten Caffee; rührt dieß alles wohl unter einander, und gießt nach und nach recht gute Nidlen darein, bis der Taig zart und so dick ist, daß er sich in die Länge zieht, wenn man ihn aus dem Löffel gießt; er muß wohl geklopft werden. Alsdann wird das Waffel-Eisen auf's Feuer gethan, inwendig auf beiden Seiten mit frischer Butter angestrichen und wenn es warm ist, gießt man einen Löffel voll von dem Taig darauf, drückt das Eisen zu und legt es auf's Feuer, sind sie auf der einen Seite schön gelb, so wird das Eisen auf die andere Seite gewendet; sind sie gebacken so werden sie an der Wärme behalten und nicht auf einander gelegt bis man sie aufträgt. Das Eisen muß während dem Backen von Zeit zu Zeit mit frischer Butter angestrichen werden.

12. Haselnuß-Brätzeli.

½ Pf. Haselnuß werden in einem Eisenpfänni auf der Glut ein wenig geröstet bis man die Haut abreiben kann, dann fein gestoßen, ½ Pf. gestoßenen Zucker, 3 bis 4 ganze Eier wohl geklopft, ein wenig frische Butter

Digitized by Google

die geschmolzen wird, fein gehackte Citronenrinde nach Belieben, dieß alles wohl durch einander gerührt und so viel Semmelmehl darein gethan bis der Taig dick genug ist, daß man kleine Brödchen formieren kann; dann im Brätzelen-Eisen gebacken, welches wohl und oft mit frischer Butter angestrichen wird.

Aller Arten Confitüren, Gelée u. dgl.

1. Nuß *en aigre-doux.*

Man nimmt die Nüsse um Johannistag und sticht mit einem kleinen spitzigen hölzernen Spießchen in jede Nuß 3 bis 4 Mal thut sie dann in eine große irdene Schüssel und frisches Wasser darüber, das es ob den Nüssen zusammen gehe, und stellt sie an einen kühlen Ort; das Wasser wird Morgens und Abends abgeschüttet und wieder frisches darüber gethan und so während 8 Tagen fortgefahren. Dann werden sie in Wasser gekocht, indem man dasselbe mehrere Mal verändert, bis es nicht mehr schwarz wird, und zwar so lange gekocht, bis sie so weich sind, daß man mit einem Strohhalm darein stechen kann; dann zieht man sie aus dem Wasser, läßt sie vertropfen und steckt dann in jede Nuß ein Nägeli, ein wenig ganzen Zimmet und ein Schnifeli Citronat. Alsdann werden die Nüsse gewogen und zu 1 Pf. derselben nimmt man 1¼ Pf. Zucker, der in einer gelben Pfanne mit ein wenig Wasser gekocht und verschaumt wird. Nun werden die Nüsse darein gethan und mit dem Zucker gekocht, bis der Sirop ordentlich dick, doch noch fließend ist, dann herausgezogen und in einen irdenen Hafen ge-

Digitized by Google

than. Der Sirop wird besonders angerichtet, und wenn er kalt ist, guter französischer Branntwein oder Kirschenwasser unter denselben gethan (zu 2 Löffel Sirop immer 1 Löffel Branntwein oder Kirschenwasser) und dann über die Nüsse geschüttet, und zwar so viel, daß der Sirop ob denselben zusammen geht. Der Hafen wird nun verbunden, und an einem trockenen Ort aufbehalten.

2. Eingemachte Melonen.

Man nimmt die Melonen, ehe sie völlig reif sind, schneidet sie in schöne Schnitze der Länge der Melone nach, und eines guten Fingers breit, schneidet dann die Rinde ganz dünn davon, und reinigt die Schnitze von den Kernen und ihrer Einhüllung. Alsdann werden sie gewogen und zu 2½ Pf. Melonen nimmt man 1½ Pf. gestoßenen Zucker. Die Melonen werden dann in eine große irdene Schüssel gelegt, der Zucker darüber gethan, 3 große Suppenkellen voll guten weißen Essig siedend gemacht und darüber geschüttet, und zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Nach 4 Tagen spickt man jeden Schnitz mit 4 Gewürznägeli und einigen Stücklein ganzen Zimmet, und kocht dann die Melonen mit dem geschmolzenen Zucker und dem daran befindlichen Essig während 2 Stunden auf gelindem Feuer; bleibt nicht genugsam Sirop zum kochen, so wird ein wenig Essig nachgeschüttet. Wenn sie dann gut sind, so werden sie in einen irdenen Hafen gethan, der Sirop darüber geschüttet, und wenn sie kalt sind, wird der Hafen verbunden und an einem trockenen Ort aufbehalten.

3. Zwetschgen *à l'aigre-doux.*

Man nimmt 5 Pf. nicht ganz reife Zwetschgen, wo möglich mit den Stielen, wischt sie nur leicht ab, sticht an mehreren Stellen mit einer Stecknadel darein, und legt

Digitized by Google

sie dann in eine große irdene Schüssel. Dann nimmt man 3 Pf. Zucker und kocht denselben mit ½ Maaß Essig. Sobald der Zucker geschmolzen und mit dem Essig siedend ist, so wird er verschaumt, und siedend über die Zwetschgen geschüttet, ohne dieselben zu kochen. Die Schüssel wird dann zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Den folgenden Tag wird dann der Sirop ab den Zwetschgen geschüttet und wieder siedend gemacht, und wie das erste Mal, wieder über die Zwetschgen geschüttet. Den dritten Tag werden dann die Früchte mit dem Sirop auf gelindem Feuer gekocht, bis die Zwetschgen anfangen zu spalten, dann sind sie gut, und werden sogleich in einen irdenen Hafen gethan, der Sirop darüber geschüttet, und wenn sie kalt sind, der Hafen verbunden und an einem trockenen Ort aufbehalten.

Man kocht vom Anfang in dem Sirop ein Bündel mit ganzen Nägeli und ganzem Zimmet, das man dann in den Hafen mit den Zwetschgen legt und dabei behaltet.

4. Gumpisch.

Man nimmt Quitten, wischt sie mit einem Tuch rein ab, schält sie, schneidet sie in vier Theile, und sticht das Herz wohl aus. Dann wird die Rinde mit genugsam Wasser in einer gelben Pfanne gekocht, bis das Wasser den Geschmack der Quitten bekommen hat. Während dieser Zeit werden die Schnitze in einer Schüssel zugedeckt, damit sie nicht anlaufen (roth werden). Ist das Rindenwasser nach obiger Weisung gut, so wird es durch ein Tuch gerichtet, die Quitten dann gewogen und gleich schwer Zucker genommen, als man Schnitze hat. Diese werden dann in dem Rindenwasser gekocht, bis sie so weich sind, daß man mit einem Strohhalm darein stechen kann, dann werden sie herausgezogen, dafür aber wird nun der Zucker in den Saft gethan,

und mit demselben zu einem Sirop gekocht; nun werden auch die Schnitze noch ein paar Minuten im Sirop gekocht und dann ganz heiß daraus gezogen und in einem glacierten Hafen mit nachstehenden Früchten, die gerüstet und bereit gehalten werden, rangiert, nämlich: Eine Lage Quittenschnitze, dann eine Lage kleine rohe Früchte, als Erbselen-Aestlein, Trauben-Aestlein, Meertrübeli, Schlehenbeeren und Buttlen (welche letztere aber geputzt und geschwellt werden müssen); nach dieser Lage der verschiedenen kleinen Früchte wird wieder eine Lage Quitten gethan, dann wieder kleine Früchte und so fortgefahren, bis die Quitten alle im Hafen sind. Der Sirop wird unterdessen auf der Glut warm behalten und siedend über die rangierten Früchte geschüttet; und wenn er kalt ist, wird der Hafen verbunden und aufbehalten. Nach 2 bis 3 Tagen sieht man, ob der Sirop sich verdünnet hat, in welchem Fall man denselben sorgfältig abschüttet (ohne die Früchte zu derangieren) und wieder kocht, bis der Sirop die gehörige Dicke hat, und gießt ihn wieder heiß über die Früchte. Dieß wird nach obiger Weisung wiederholt, bis der Sirop ob den Früchten sich nicht mehr verdünnt, dann ist der Gumpisch gut.

5. Eingemachte Nüsse.

Man nimmt die Nüsse um Johannistag. Sie müssen geschält, die Rinde aber nur ganz dünn abgeschnitten werden; dann werden sie in eine große irdene Schüssel gelegt und frisches Wasser darüber gethan, daß es ob den Nüssen zusammen geht. Hierauf stellt man sie an einen kühlen Ort, und ändert während 8 Tagen das Wasser täglich 2 Mal. Nach dieser Zeit werden dann die Nüsse in einer gelben Pfanne im Wasser gekocht, und dasselbe auch mehrmals verändert, bis es nicht mehr schwarz wird. Sind die Nüsse dann so weich, daß man

Digitized by Google

mit einem Strohhalm darein ſtechen kann, ſo werden ſie herausgezogen, und wenn ſie kalt ſind, ſo wird jede mit 1 — 2 Nägeli, ganzem Zimmet und Citronat-Schnifeli geſpickt. Dann werden ſie gewogen und gleich ſchwer Zucker genommen als man Nüſſe hat; der Zucker wird nun mit Waſſer oder gutem rothen Wein in einer gelben Pfanne aufs Feuer geſetzt, wohl verſchaumt und zu einem ziemlich dicken Sirop gekocht; dann werden die Nüſſe darein gethan und noch ein wenig im Sirop gekocht, hierauf in einen glacierten Hafen angerichtet, der Sirop darüber geſchüttet und wenn ſie ganz kalt ſind, der Hafen verbunden und an einem trockenen Ort aufbehalten. Wenn man die Nüſſe gern ſtark hat, ſo kann man noch ein Büntelí mit Nägeli, Zimmet und Citronen-Schalen im Sirop kochen.

6. Pfirſiche in Kirſchenwaſſer.

Man nimmt an Gewicht gleich ſchwer Zucker wie Pfirſiche. Dieſelben werden vor allem aus ſorgfältig geſchält und in eine irdene Schüſſel gethan; dann wird der Zucker geſtoßen und über die geſchälten Pfirſiche geſtreut, die Schüſſel dann zugedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort geſtellt. Am Morgen thut man die Pfirſiche mit dem Zucker und Saft, ſo ausgelaufen iſt, zuſammen in einer gelben Pfanne aufs Feuer, läßt ſie einen Augenblick kochen, zieht ſie dann mit vieler Sorgfalt heraus, damit ſie nicht zerfallen, und legt ſie auf eine breite Platte, damit ſie, ſo lange ſie noch warm ſind, nicht zu dick auf einander liegen. Der Sirop wird nun noch gekocht, bis er ſchön dick iſt, dann beſonders angerichtet und erſt wenn er kalt iſt, mit Kirſchenwaſſer verdünnt. Nachdem die Pfirſiche vorerſt mit Sorgfalt in ein Zuckerglas oder in einen glacierten Hafen gethan worden ſind,

Digitized by Google

wird nun der Sirop darüber geschüttet, der Hafen verbunden und an einem trockenen Ort aufbehalten.

7. *Rousselettes* in Kirschenwasser.

Man nimmt schöne Rousselettes, die nirgends angesteckt und auch nicht taig sind; zu 4 Pf. solcher Birnen nimmt man 1½ Pf. Zucker. Die Rousselettes werden geschält, (die Stiele jedoch läßt man daran und schneidet sie nur ein wenig ab) die Rinde aber nur ganz dünn abgeschnitten, und dieselbe dann in einer gelben Pfanne mit genugsam Wasser aufs Feuer gesetzt und gekocht, bis das Wasser den Geschmack der Rousselettes angenommen hat, dann wird es durch ein Tuch gerichtet und wieder aufs Feuer gesetzt, der Zucker darein gethan, und wenn er geschmolzen ist, verschaumt und dann die Birnen ganz darein gethan, aber nicht mehr auf einmal, als wohl Platz neben einander haben; man kann nach Belieben ein Bünteli mit ganzem Zimmet und Nägeli mit den Birnen kochen. Diese werden nun so lange gekocht, bis sie so weich sind, daß man mit einem Strohhalm darein stechen kann; dann werden sie aus dem Saft gezogen, in eine Schüssel gethan und der Saft noch zu einem schönen Sirop gekocht, der auch besonders angerichtet wird; wenn er kalt ist, so wird nach Belieben Kirschenwasser darunter geklopft, die Birnen dann in ein Glas oder einen glacierten Hafen gethan, der Sirop darüber geschüttet und der Hafen verbunden. Der Sirop soll ob den Birnen zusammen kommen.

8. Zwetschgen in Kirschenwasser.

Man nimmt Zwetschgen, die nicht gar reif sind und keine Spälte haben, zu 4 Pf. Zwetschgen nimmt man ¾ Pf. Zucker. Die Zwetschgen werden in eine irdene

Digitized by Google

Schüssel gethan und siedend Wasser darüber gegossen, dann die Haut mit Sorgfalt abgezogen, daß die Zwetschgen nicht spalten oder zerfallen. Wenn nun die Haut an allen abgezogen ist, so werden sie wieder in eine irdene Schüssel gethan, der Zucker dann gestoßen und darüber gestreut, die Schüssel zugedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt, und dann völlig gleich damit verfahren wie mit den Pfirsichen.

9. Eingemachte Zwetschgen auf andere Art.

Man nimmt schöne auserlesene Zwetschgen, die keine Spalten haben, und wo möglich ganz frisch vom Baume. Zu 4 Pf. Zwetschgen nimmt man 1½ Pf. Zucker; derselbe wird mit Wasser übers Feuer gesetzt und verschaumt, und zu einem nicht gar dicken Sirop gekocht. Die Zwetschgen werden roh und ungeschält in eine irdene Schüssel gethan, ein Büscheli ganzer Zimmet und ein paar Gewürznägeli dazu, und der Sirop siedend über die Zwetschgen gegossen, ohne dieselben zu kochen. Die Schüssel wird dann über Nacht zugedeckt und an einen kühlen Ort gestellt, und dann völlig gleich damit verfahren, wie mit den Zwetschgen en aigre-doux, ausgenommen daß kein Essig dazu kommt.

10. Weichseln oder andere saure Kirschen in Kirschenwasser.

Man nimmt schöne auserlesene Weichseln, oder in Ermanglung solcher, große Zahmkirschen; sie dürfen aber keine Spalten haben, und auch an der Haut nirgends verletzt seyn. Nun schneidet man die Stiele ab und läßt nur so viel davon an der Kirsche, daß man sie dabei fassen kann, und thut dann die Kirschen ganz roh mit Sorgfalt in ein Zuckerglas, daß sie ja nicht verletzt

Digitized by Google

werden, thut ein Büscheli Gewürznägeli und eben so viel oder etwas mehr ganzen Zimmet dazu, und gießt gutes Kirschenwasser darüber, bis dasselbe ganz ob den Kirschen zusammen kommt; dann wird das Glas mit einer Blatter (Blase) wohl verbunden und an einem trockenen Ort aufbehalten. Man muß sie mehrere Wochen seyn lassen, ehe man davon gebraucht, und beim Servieren Zucker dazu geben.

11. Quitten-Confitüre.

Man nimmt vorzugsweise Birnen-Quitten, die nicht lange gelegen sind. Dieselben werden geschält, in 2 Theile zerlegt, das Herz wohl ausgeschnitten, dann gewogen, und gleich schwer Zucker genommen, als man Quitten hat. Dieselben werden nun, ohne Zucker, in genugsam Wasser gekocht, bis sie so weich sind, daß man mit einem Strohhalm darein stechen kann; alsdann werden sie aus dem Wasser gezogen und in eine irdene Schüssel gethan und zugedeckt. Dann wird das Wasser, in welchem die Quitten gekocht wurden, durch ein Tuch gerichtet und mit dem Zucker aufs Feuer gethan, wohl verschaumt und zu einem Sirop gekocht. Die Quitten werden unterdessen in beliebige Schnitze geschnitten (doch nicht zu dünn) und der Sirop dann siedend darüber geschüttet und die Schüssel wieder zugedeckt. Den folgenden Tag, oder 2 Tage darauf, wenn die Schnitze wieder hart geworden sind, wird noch einmal alles zusammen gekocht. Sind aber die Schnitze weich geblieben, und hat sich nur der Sirop verdünnt, so wird dieser allein wieder gekocht, und immer wieder heiß über die Schnitze geschüttet; er muß oft 2 bis 3 Mal wieder gekocht werden. Man kann auch nach Belieben ein Bünteli mit Nägeli und ganzem Zimmet mit den Quitten kochen, wodurch sie schöner roth werden.

Digitized by Google

Die Schnitze werden, wenn alles gut ist, in ein Zuckerglas oder in einen glacirten Hafen gethan, der Sirop, der ob den Schnitzen zusammen gehen soll, darüber geschüttet, der Hafen dann verbunden und aufbehalten.

12. Parillen- (Aprikosen-) Confitüre.

Man nimmt 2 Pf. schönen weißen, gestoßenen Zucker und 2 Pf. Parillen. Diese werden geschält, in der Mitte sorgfältig von einander geschnitten, die Steine heraus genommen, dieselben aufgeklopft und die Kerne in ein Kacheli gethan und siedend Wasser darüber gegossen, dann die Hülsen davon abgezogen und die Kerne in einem Kacheli aufbehalten. Alsdann nimmt man eine irdene Schüssel und thut immer eine Lage Parillen und eine Lage Zucker, bis Früchte und Zucker alle sind; dann wird die Schüssel zugedeckt und in den Keller gethan, bis der Zucker geschmolzen ist. Nun werden die Parillen mit einem Schaumlöffel aus dem Jus gezogen, und der Jus in einer gelben Pfanne auf's Feuer gesetzt, und sobald er anfängt zu kochen, verschaumt, dann die Kerne darein gethan und mit diesen zu einem dicken Sirop gekocht. Alsdann werden die Parillen in den Sirop gethan, zusammen ½ Viertelstunde gekocht, dann sogleich angerichtet und noch heiß in die Häfen gethan, in denen man sie aufbehalten will, und sogleich zugedeckt oder verbunden.

13. Confitüre von Thierli. (Cornelkirschen).

Man nimmt schöne reife Thierli, zu jedem Pf. Thierli 1 Pf. Zucker, und zu jedem Pf. Zucker ein Glas voll Wasser, das mit dem Zucker in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt wird, und wenn es anfängt zu kochen, so wird es wohl verschaumt, bis der Sirop lauter (klar) ist, dann werden die Thierli darein gethan und gekocht, bis sie anfangen zu schrumpfen; dann werden sie mit Sorg-

Digitized by Google

falt aus dem Sirop gezogen und in eine Schüssel gethan, und der Sirop noch eingekocht, bis er dick ist. Sind die Thierli kalt, so thut man sie in ein Zuckerglas, und wenn der Sirop kalt ist, so schüttet man denselben darüber und verbindet das Glas mit einem Papier.

14. Confitüre von rothen Pfirsichen.

Man nimmt von den ganz rothen Reb-Pfirsichen, schält sie, schneidet sie in zwei Theile und thut die Steine daraus. Dann werden die Pfirsiche gewogen, und zu 3 Pf. derselben nimmt man 2 Pf. Zucker. Derselbe wird gestoßen und dann mit den Pfirsichen, Lage um Lage, in eine irdene Schüssel gethan, und diese zugedeckt in den Keller gestellt. Den folgenden Tag werden die Pfirsiche mit einem Schaumlöffel aus dem Jus gezogen, welch letzterer nun sammt dem Zucker, so nicht geschmolzen ist, und mit einem Glas Wasser in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt, und sobald es anfängt zu kochen, verschaumt wird. Dann werden so viel Pfirsiche, als in der Pfanne Raum neben einander haben, in den Sirop gethan und gekocht, bis sie weich sind, dann heraus gezogen und in eine Schüssel gethan, und nun wieder andere Pfirsiche in den Sirop gethan, und so fortgefahren, bis alle gekocht sind. Dann wird der Sirop zu einer dicken Gelée eingekocht und besonders angerichtet, und wenn Früchte und Gelée kalt sind, so wird alles zusammen in ein Zuckerglas gethan und mit einem Papier verbunden.

Man kann, wenn man will, einige Löffel Kirschenwasser unter die Gelée klopfen.

15. Mirabelles-Confitüre.

Man nimmt die Mirabelles, ehe sie völlig reif sind, und zu 3 Pf. Mirabelles je 2 Pf. Zucker. Derselbe

Digitized by Google

wird mit Wasser in einer gelben Pfanne auf's Feuer gesetzt, und sobald es anfängt zu kochen, verschaumt und zu einem Sirop gekocht; dann werden die Mirabelles darein gethan und zusammen gekocht, bis sie anfangen zu spalten und weich sind, dann herausgezogen und in einen glacirten Hafen gethan; der Sirop wird zu einer dicken Gelée eingekocht, und heiß über die Früchte geschüttet, und erst wenn diese kalt sind, der Hafen mit einem Papier verbunden.

16. Marmelade von Zwetschgen oder Plaumen.

Man nimmt schöne reife Zwetschgen oder Pflaumen, schneidet sie auf und thut die Steine davon. Zu 3 bis 4 Pf. Früchte nimmt man nur 1 Pf. gestoßenen Zucker und thut die Früchte mit dem Zucker, Lage um Lage, in eine irdene Schüssel, und stellt diese zugedeckt in den Keller. Den folgenden Tag wird alles zusammen in einer gelben Pfanne auf's Feuer gesetzt, und wenn es anfängt zu kochen, so wird der Schaum, so obenauf kommt, davon genommen, und die Marmelade unter öfterem Aufrühren gekocht, bis der Jus nicht mehr dünn und beinahe eingekocht ist. Dann wird sie in eine irdene Schüssel angerichtet, und wenn sie den folgenden Tag sich verdünnt hat, so wird sie noch ein wenig gekocht, dann in Häfen gethan, und wenn sie kalt ist, mit Papier verbunden.

17. Marmelade von Birnen.

Dazu sind die weißen Ankenbirnen die besten. Man schält sie und schneidet sie in 4 Theile; dann nimmt man zu 1 Pf. Birnenschnitze ¼ Pf. Zucker. Dieser wird in einer gelben Pfanne mit Wasser (verhältnißmäßig zu der Portion Birnen, so man kochen will) auf's Feuer gesetzt,

Digitized by Google

und wenn er anfängt zu kochen, verschaumt; dann werden die Birnen darein gethan, und anfangs auf starkem Kohlenfeuer, nachher nur auf schwachem gekocht und fleißig umgerührt, damit sie nicht ansitzen (anbrennen). Dann wird zu 6 Pf. Birnen die Rinde von 2 kleinen Citronen genommen, diese fein geschnifelt und in einem kleinen irdenen Casserölli ½ Stunde in Wasser gekocht, dann das Wasser weggeschüttet und die Citronenschnifeli in die Mamelade gethan, die so lange gekocht und immer fleißig aufgerührt wird, bis sie die gehörige Dicke hat. Um sicher zu seyn, daß sie gut sey, kann man nur ein wenig auf einen Teller thun, und zeigt sich nun, wenn sie kalt ist, kein Wasser oder dünner Jus mehr, so ist die Marmelade gut. Sie kann nun sogleich in Häfen gethan werden, muß aber erst verbunden werden, wenn sie ganz kalt ist.

18. Marmelade von Birnen auf andere Art.

Man nimmt, wie oben, Ankenbirnen und 4 oder 6 Quitten, schält und schneidet beides in 4 Schnitze und sticht das Herz wohl aus, thut dann die Quitten zuerst mit genugsam Wasser aufs Feuer, und wenn sie eine Weile gekocht haben, so werden auch die Birnen dazu gethan, und nun beides zusammen gekocht, bis sie weich sind. Hierauf werden die Früchte aus dem Wasser gezogen und durch ein Tamis gedrückt; dann nimmt man zu 3 Pf. der ausgepreßten Früchte 1 Pf. Zucker und kocht diesen mit dem Saft von 3 Citronen und einem Glas Wasser zu einem Sirop; endlich wird die Rinde von einer Citrone fein geschnifelt, wie oben geschwellt, und mit dem Ausgepreßten der Früchte (was im Tamis bleibt, wird fortgethan) in den Sirop gethan, und alles zusammen unter öfterem Rühren gekocht, bis es ordentlich dick ist.

Digitized by Google

19. *Coinyarde.*

Zu 1 Maaß Traubenmost nimmt man 14 Ankenbirnen, 14 süße Aepfel (vorzugsweise Malzech), 8 Quitten und ¼ Pf. Zucker. Die Früchte werden alle geschält, in 4 Theile geschnitten und das Herz wohl ausgeschält; dann wird der Most mit dem Zucker in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt und wenn es anfängt zu kochen, verschaumt; hierauf werden zuerst die Quitten darein gethan und wenn diese eine Weile gekocht haben, so thut man die Birnen und Aepfel dazu, und nach Belieben ein Bünteli mit ganzem Zimmer und Nägeli, deckt nun die Pfanne zu und läßt es auf gelindem Feuer kochen, bis die Früchte weich sind. Dann wird die Pfanne abgedeckt, und unter fleißigem Aufrühren und Zerdrücken der Früchte, die Coinyarde auf schwachem Feuer eingekocht, bis sie dick ist und kein Jus mehr davon rinnt. Hat man ein Bünteli mit Zimmet ꝛc. dazu gethan, so wird es heraus genommen, ehe die Früchte ganz eingekocht sind.

20. Confitüre von Zahmkirschen, (saure Kirschen oder Ammern).

Man nimmt schöne auserlesene Zahmkirschen, die keine Flecken noch Spälte haben, schneidet die Stiele so weit ab, daß nur ein kurzer Theil übrig bleibt, bei welchem man die Kirschen fassen kann; dann werden die Kirschen gewogen, und gleich schwer Zucker genommen, als man Kirschen hat, der Zucker mit Wasser aufs Feuer gesetzt, und wenn er anfängt zu kochen, verschaumt, und zu einem dicken Sirop eingekocht. Hierauf werden die Kirschen darein gethan und auf sehr gelindem Feuer gekocht, bis sie anfangen zu schrumpfen, das heißt, bis die Haut nicht mehr aufgelaufen und glatt ist. Dann

Digitized by Google

werden die Kirſchen herausgezogen, in eine irdene Schüſſel gethan, der Sirop zu einer dicken Gelée eingekocht und dann beſonders angerichtet; erſt wenn die Kirſchen und die Gelée kalt ſind, wird alles zuſammen in Gläſer gethan und verbunden.

21. Confitüre mit Zahm- und ſchwarzen Kirſchen mit Himbeerſaft.

Man nimmt ſchöne ſchwarze Kirſchen, (nicht graffions) und ſticht die Steine aus; dann werden ſie gewogen und zu 3 Pf. derſelben nimmt man 2 Pf. Zahmkirſchen, aus denen vorher auch die Steine ausgeſtochen werden. Zu dieſer Portion Kirſchen nimmt man nun eine ſtarke ¼ Maaß ausgepreßten Himbeerenſaft, und 3 Pf. Zucker; dieſer wird mit dem Himbeerenſaft, in einer gelben Pfanne aufs Feuer geſetzt, und wenn er anfängt zu kochen, verſchaumt. Dann werden die ſchwarzen Kirſchen, die aufbehalten worden ſind, darein gethan, und nun mit dem Himbeerenſaft eine gute Viertelſtunde auf gelindem Feuer gekocht, von Zeit zu Zeit aufgerührt, und der blaſſe Schaum, ſo oben aufkommt, abgenommen. Nach einer Viertelſtunde werden dann auch die Zahmkirſchen dazu gethan, und alles zuſammen auf gelindem Feuer fortgekocht, fleiſſig aufgerührt, wieder wie oben lange gekocht, bis der Jus, wenn man ein Löffeli voll auf einem Teller kalten läßt, zu einem ordentlich dicken Sirop wird. Dann richtet man dieſelbe in eine Schüſſel an, und wenn ſie kalt iſt, wird ſie in Gläſer gethan und verbunden.

22. Confitüre von Erdbeeren.

Für jedes Pfund Erdbeeren, ganz friſch gepflückt, und wohl erleſen, nimmt man 1 Pf. Zucker, und kocht von der Hälfte des Zuckers mit Waſſer einen dicken Si-

Digitized by Google

rop. Die andere Hälfte des Zuckers wird fein gestoßen, und mit den Erdbeeren in den Sirop gethan, und während 5 bis 6 Minuten auf gelindes Feuer gesetzt, indem man sie fortwährend rührt, dann sogleich angerichtet, und wenn sie kalt ist, in Gläser gethan.

23. Marmelade von Himbeeren.

Zu 1 Pf. auserlesenen Himmbeeren nimmt man 1½ Vierling Zucker, zerstoßt denselben und thut ihn mit den Himbeeren, Lage um Lage, in eine irdene Schüssel und läßt sie an einem kühlen Ort einen Tag stehen oder so lange bis der Zucker geschmolzen ist. Dann werden die Himbeeren sammt dem geschmolzenen Zucker und Saft in einer gelben Pfanne auf gelindes Feuer gesetzt, und wenn sie anfangen zu kochen, so werden sie ein wenig verschaumt und öfters aufgerührt, daß sie nicht anbrennen, und so lange gekocht, bis die Marmelade ordentlich dick, und das Jus größtentheils eingekocht ist. Dann wird sie in einen irdenen Hafen angerichtet, und wenn sie kalt ist, mit Papier verbunden.

NB. Für jede Confitüre ist es gut, wenn man nachdem sie kalt ist, ein Blättchen dünnes Papier in Kirschenwasser netzt und auf die Confitüre legt, so daß dieselbe ganz damit bedeckt wird, und erst dann das Geschirr mit Papier verbindet.

24. Meertrübeli- (Johannisbeeren-) Gelée.

Man nimmt gleich schwer Zucker als man abgestrupfte Meerträubeli hat. Der Zucker wird gestoßen und mit den Meerträubeli, Lage um Lage, in eine gelbe Pfanne gethan, bis alles darin ist, dann wird dieß zusammen auf ein gutes Feuer gesetzt, und wenn es zu kochen anfängt, so wird der blasse Schaum, so oben auf-

Digitized by Google

kömmt, abgenommen und dann die Meerträubeli so lange gekocht, bis der Saft (wenn man ein paar Tropfen auf einen Teller thut) steht. Dann wird alles durchs Tamis gerichtet, ohne die Beeren zu drücken, die Gelée dann in Gläser gethan, und wenn sie kalt ist, verbunden. Sie soll auf diese Art sehr schön werden.

Die Beeren so im Tamis geblieben, werden auch aufbehalten und zu Kuchen benutzt.

Man kann auf gleiche Weise auch Himbeeren-Gelée machen.

25. Quitten-Gelée.

Man nimmt die Quitten frisch, d. h. wenn sie noch nicht lange im Keller gelegen sind; sie werden nicht geschält, sondern bloß mit einem Tuche abgewischt, und wenn sie Flecken haben, wird nur der Fleck ausgeschnitten. Dann werden die Quitten ganz in einer gelben Pfanne mit genugsam Wasser aufs Feuer gesetzt, zugedeckt und gekocht, bis sie ganz zu einem Mus geworden sind, und nun durch ein Tuch gerichtet, und der Saft in einem irdenen Hafen an einen kühlen Ort gestellt. Den folgenden Tag wird er dann noch einmal durch's Tamis gerichtet, gewogen, und zu 1 Pf. Quittensaft ¾ Pf. Zucker genommen, dieser mit Wasser zu einem dicken Sirop gekocht und wohl verschaumt, und wenn er Fäden zieht, d. h. recht dick ist, so wird der Quittensaft darein gethan, und zusammen gekocht, bis er, wenn man einige Tropfen auf einen Teller thut, steht, dann in Gläser gethan, und wenn die Gelée kalt ist dieselben verbunden.

26. Aepfel-Gelée.

Man nimmt eine gute Art Renettenäpfel, und ziemlich viel, damit die Gelée starken Aepfelgeschmack be-

Digitized by Google

komme. Die Renetten werden in vier Theile geschnitten ohne sie zu schälen, noch Herz und Kernen wegzuthun. Sie werden in einer gelben Pfanne mit genugsam frischem Wasser auf starkes Feuer gesetzt, zugedeckt und gekocht, bis die Aepfel ganz verkocht sind; dann werden sie durch ein Tuch gerichtet, und der Saft wie oben in einem irdenen Hafen an einen kühlen Ort gestellt, und den folgenden Tag noch einmal durch's Tamis gerichtet. Dann nimmt man zu 1 Pf. Saft ½ Pf. Zucker, setzt denselben in einer gelben Pfanne mit Wasser aufs Feuer, und wenn er anfängt zu kochen, so wird er wohl verschaumt. Dann wird der Aepfelsaft dazu gethan, zusammen eine Weile gekocht, und dann wieder durch eine feine Schaumkelle oder Pfefferbecken gerichtet, die Pfanne wohl ausgewaschen und der Saft wieder darein gethan und aufs Feuer gesetzt. Dann wird die Rinde einer Citrone in heißes Wasser gelegt, fein geschnifelt und in die Gelée gethan, wenn diese beinahe genugsam eingekocht ist, so wird auf 1 Pf. Zucker, so man genommen, der Saft einer Citrone ausgepreßt und durch ein Tuch gerichtet, und auch in die Gelée gethan, und noch ein wenig gekocht; dann gießt man ein paar Tropfen auf einen Teller, wenn sie steht, so wird die Gelée nun in Gläser gethan, und wenn sie kalt ist verbunden.

27. Gelée von Himbeeren und Meerträubeli.

Die Meerträubeli werden abgestrupft, und zu 1½ Pf. Meerträubeli wird 1 Pf. Himbeeren genommen, und gleich schwer Zucker, als man Früchte hat. Diese werden in einer Schüssel zerdrückt, der Zucker gestoßen und dazu gethan, und nun läßt man es zusammen stehen, bis der Zucker ganz geschmolzen ist. Dann wird alles zusammen in einer gelben Pfanne aufs Feuer gesetzt, ei-

Digitized by Google

nige Minuten gekocht und dann durch's Tamis gerichtet ohne es auszupreſſen, die Gelée nun in Gläſer gethan, und wenn ſie kalt iſt verbunden.

Die Früchte, ſo im Tamis geblieben, kann man auch aufbehalten und zu Kuchen gebrauchen.

28. Himbeeren-Saft.

Die Himbeeren, die ſchön reif ſeyn müſſen, werden erſt in einer irdenen Schüſſel wohl zerdrückt, dann durch ein Tuch gedrückt und der Saft in einen irdenen Hafen gethan, der mit einem durchſtochenen Papier verbunden, vor ein Fenſter geſtellt, und ſo lange da gelaſſen wird, bis der Saft recht in Gährung iſt. Alsdann wird er mit Sorgfalt abgeſchüttet, damit der Satz, ſo auf dem Boden iſt, nicht dazu komme, denn der Saft ſoll ganz lauter (klar) ſeyn. Dann wird er gewogen und gleich ſchwer Zucker genommen, als man Saft hat, beides zuſammen in einer gelben Pfanne aufs Feuer geſetzt, und wenn er anfängt zu kochen, wohl verſchaumt, bis er keinen Schaum mehr zeigt. Dann wird er in irdene Häfen angerichtet und wenn er kalt iſt, in Flaſchen gethan und ſtatt eines Zapfens nur weißes Papier darüber gebunden. Sollte es nach einiger Zeit eine Haut darüber geben, ſo wird ſie ſorgfältig abgenommen, und die Flaſche wieder verbunden. Im Fall aber der Saft wieder gähren ſollte, ſo wird er noch einmal gekocht, ſonſt aber nicht.

Auf gleiche Weiſe kann man auch Meerträubeliſaft machen, der wie der Himbeerenſaft ſich ſehr gut, mit Waſſer vermiſcht, trinken läßt.

29. Zahmkirſchen *en Confiture sèche.*

Man nimmt ½ Pfund Zahmkirſchen (nachdem die Steine daraus geſtochen worden), thut ſie in einer gelben

Pfanne über das Feuer ohne Waſſer und ohne Zucker, und rührt ſie immer, aber mit Sorgfalt, damit ſie ſoviel möglich ganz bleiben, ſobald ſie Saft geben wird er fleißig abgeſchüttet bis ſie trocken ſind; dann nimmt man ſie ab dem Feuer und rührt ½ Pf. fein geſtoßenen Zucker darein, macht kleine Höckli davon, thut dieſe auf ein Tamis und läßt ſie darauf trocknen; nachher kann man ſie in einem Zuckerglas aufbehalten.

30. Pfirſich-*Confiture.*

Man nimmt gute Pfirſiche, die aber nicht zu reif ſeyn dürfen, thut ſie in eine Schüſſel und gießt ſiedendes Waſſer darüber, daß es ob den Pfirſichen zuſammenläuft, deckt dann die Schüſſel zu und läßt ſie einige Minuten ſtehen bis man die Haut ſchön abziehen kann. Hierauf werden die Steine mit einem hölzernen Spießchen ausgeſtoßen, doch ſo, daß die Pfirſiche ſo wenig wie möglich ſpalten; dann werden die Pfirſiche gewogen, und zu 1 Pf. derſelben ¾ Pf. Zucker, und zu 3 Pf. Zucker 1½ Maaß Waſſer genommen. Daſſelbe wird nun aufs Feuer geſetzt, und der Zucker darein gethan, wenn es kocht, wohl verſchaumt und dann ſiedend über die Pfirſiche geſchüttet, die in einer irdenen Schüſſel ſeyn müſſen, welche, wenn der Sirop nicht mehr heiß iſt, zugedeckt, und an einen kühlen Ort geſtellt wird. Nach 2 — 3 Tagen wird der Sirop wieder abgeſchüttet und wieder kochend gemacht, verſchaumt, und gleich wie oben damit verfahren, und dieß in Zeit von 12 Tagen 3 mal wiederholt Nach dieſer Zeit werden die Pfirſiche mit dem Sirop noch ein wenig gekocht, die Pfirſiche dann in Gläſer oder irdene Häfen gethan, ein wenig ganzen Zimmet und ein paar Nägeli dazu, und der Sirop dann warm darüber geſchüttet; er muß ob den Pfirſichen zuſammen gehen. Wenn ſie

Digitized by Google

kalt sind, wird ein Blättchen Papier durch Kirschenwasser gezogen und darüber gelegt, die Gläser verbunden und an einem trockenen Ort aufbehalten.

31. *Capilaire-Syrop.*

Man nimmt für 2 Kreuzer Capilaire-Kraut, schüttet siedendes Wasser darüber und läßt es 12 Stunden zugedeckt stehen; es muß so viel Wasser seyn, daß es außer dem, was das Kraut einschluckt, und nachdem es durch ein Tuch gerichtet ist, noch ein gutes Halbpfund bleibt. Dieß Wasser wird nun über ein Pf. Zucker geschüttet, und zusammen in einem ehernen Tüpfi auf Glut gesetzt, wohl verschaumt und dann nur langsam ein wenig gekocht, und wieder durch ein ganz dünnes Tuch oder Tamis gerichtet; wenn dieser Sirop beinahe kalt ist, so thut man für 6 Kreuzer eau de fleur d'Orange darein, und thut ihn dann in Bouteillen.

32. *Capilaire-Syrop* auf andere Art, sehr gut.

Zu 1 Pf. Zucker nimmt man 1 kleines Vierteli frisches Wasser, und wenn man ihm eine schöne Farbe geben will, einen Eßlöffel voll gestampften schwarzen Zuckerkandis. Wenn der Zucker aufgelöst oder geschmolzen ist, so wird ein Eiweiß darein gethan, und der Sirop nun wohl verschaumt und eingekocht bis er breit von der Schaumkelle fällt. Nun gießt man ein halbes Gläschen doppelt gebranntes Pomeranzenblüthenwasser dazu, und richtet den Sirop, wenn er wieder kochen will, durch Mousseline an.

33. Himbeer-Essig.

Zu einer starken ½ Maaß guten Weinessig kann man ungefähr 1 Maaß erlesene Himbeeren nehmen, und diese sammt dem Essig in ein großes Glas thun; der

Digitized by Google

Essig muß aber ob den Himbeeren zusammen gehen. Das Glas wird nun verbunden, und während 14 Tagen oder 3 Wochen am Schatten stehen gelassen; dann wird der Essig sammt den Himbeeren durch ein Tuch gerichtet und ein wenig ausgepreßt. Zu ½ Maaß von diesem durchgerichteten Himbeeressig, nimmt man nun ¾ Pfund Zucker, setzt dieß zusammen in einer gelben Pfanne aufs Feuer, und wenn er kocht, wird er wohl verschaumt, nachher noch einige Minuten gekocht, dann in einen irdenen Hafen angerichtet, und wenn er kalt ist, in Fläschlein geschüttet, wohl verwahrt, und an einem trockenen Ort aufbehalten.

34. Pfirsich-Marmelade.

Die Pfirsiche werden roh in eine Schüssel gethan, und kochend Wasser darüber gegossen, ein paar Minuten zugedeckt, und dann die Haut abgezogen, die Pfirsiche halb von einander geschnitten und die Steine daraus gethan. Alsdann wird zu 1 Pf. Pfirsich, ¾ Pf. Zucker genommen, derselbe mit nicht allzu viel Wasser verschaumt, und dann die Pfirsich darein gethan und auf gelindem Feuer mit einander einkochen lassen, bis die Pfirsiche weich, und die Marmelade schön gelb ist, dann in eine Schüssel angerichtet, und erst wenn sie kalt ist in das Glas zum Aufbehalten gethan.

35. Meertrübeli-Confitüren, sehr gut.

Die Meertrübeli werden von der Grappe abgestreift, dann gleich schwer Zucker genommen, derselbe mit Wasser zu einem dicken Sirop gekocht, die Meertrübeli darein gethan, und auf gelindem Feuer etwa 4 bis 5 Minuten gekocht, dann in eine Kachel angerichtet, und gerührt bis sie beinahe kalt sind, und nun erst, die Confitüre in Gläser zum Aufbehalten gethan.

Digitized by Google

36. Zahmkirschen-Confitüre sehr gut, andere Art als Nro. 29.

Man nimmt nicht allzu reife Zahmkirschen, thut Stiele und Steine davon, nimmt dann gleich schwer Zucker, wie Früchte; der Zucker wird dann mit Wasser gekocht, verschaumt, und zu einem dicken Sirop eingekocht, der nicht mehr verlauft, wenn man auf einen Teller tropfet, dann werden die Kirschen darein gethan, läßt 3 bis 4 Wälle darüber gehen, und schüttet sie dann mit Sorgfalt in eine Schüssel. Nach 24 Stunden läßt man allen Sirop ablaufen, setzt ihn auf's Feuer; wenn er kochen will, so thut man die Kirschen wieder darein, und läßt sie, wie das erste Mal 3 — 4 Mal aufkochen, thut sie wieder mit dem Sirop in die Schüssel, und läßt sie 2 bis 3 Tage stehen, alsdann werden sie noch einmal, eine gute Viertelstunde gekocht, und dann angerichtet. Ist die Confitüre ganz kalt, so wird sie in Gläser zum Aufbewahren gethan, und mit einem Papier, das in Kirschenwasser getunkt ist, bedeckt.

37. Zahmkirschen-Confitüre, noch auf andere Art.

Es werden 2 Pf. Zucker, ½ Pf. Zahmkirschen, ohne Stein gewogen, ¾ Pf. Himbeerensaft, alles zusammen auf starkem Feuer gekocht, der Schaum abgenommen, und wenn die Kirschen weich, und der Saft dick genug ist, wird die Confitüre in eine Kachel angerichtet, und erst wenn sie kalt ist in die Gläser zum aufbehalten gethan.

38. Rosen-Confitüre, rußisches Recept.

Man nimmt 1 Pf. Zucker, 35 hundertblättrige Rosen, von denen man das Ende des Blattes, das weiße

Digitized by Google

Theilchen, abschneidet, weil es bitter ist, und das Jus von einer Citrone. Den Zucker thut man mit einem Gäzi Wasser, in einer gelben Pfanne auf's Feuer; wenn er kocht, rührt man die Rosenblätter darein, und kocht es über eine halbe Stunde; dann richtet man es in eine irdene Schüssel an; den folgenden Tag kocht man es wieder, aber nur langsam, bis es genug eingekocht ist, und nur eben recht Sirop bleibt. Dann richtet man es wieder an, und gießt das Citronen-Jus darüber, läßt es dann ein paar Tage so stehen. Sollte es wieder dünn werden, so kocht man es noch einmal, sonst thut man die Confitüren in ein Glas und vermacht dasselbe mit einer Blatter.

39. Orange-Confitüre.

6 Orangen mit dicken Schalen werden in einer grossen, gelben Pfanne mit genugsam Wasser gekocht, welches einige Male muß verändert werden, um das Bittere der Orangen zu nehmen, sie dürfen immer 7 bis 8 Stunden kochen, bis sie recht weich sind, so daß man leicht mit einem Strohhalm darein stechen kann; alsdann werden sie mit Sorgfalt aus dem Wasser gezogen, und in Schnitze zerschnitten, ohne sie zu schälen; man kann aus einer Orange 12 Schnitze machen, und die Kernen davon thun; dann nimmt man 2 bis 3 Pf. Renetten, verschneidet sie, ohne die Rinde und Kernen wegzuthun, kocht sie im Wasser wie um eine Gelée zu machen; wenn sie anfangen zu verkochen, so richtet man sie mit dem Wasser durch ein Tuch, der Apfelsaft wird dann gewogen, so auch die Pomeranzenschnitze, und gleich schwer Zucker, als Jus und Pomeranzen genommen, der Zucker wird dann mit dem Jus ein wenig gekocht, und verschaumt, dann angerichtet, und wenn er beinahe kalt ist, werden

Digitized by Google

die Schnitze in den Sirop gethan, und übers Feuer gesetzt, und so lange gekocht, bis die Schnitze durchsichtig, und der Sirop zu einer Gelée gekocht ist, dann werden die Schnitze mit Sorgfalt angerichtet, daß sie ganz bleiben und der Sirop darüber geschüttet. Sollte dann nach 36 Stunden die Gelée sich verdünnen, so muß die Confitüre noch einmal gekocht werden.

40. Quitten-Brod.

Man nimmt schöne große Quitten, thut sie in eine Casserolle mit genugsam Wasser, daß selbiges ob den Quitten zusammen geht, und kocht sie bis die Haut aufspringt und die Früchte ganz weich sind. Dann nimmt man sie aus dem Wasser, zieht die Haut davon, und nimmt das Mark mit einem silbernen Löffel, und drückt es durch ein Haarsieb. Nimmt dann auf 1 Pf. Mark 1 Pf. Zucker, thut diesen in eine Messingpfanne mit einem Glas Wasser auf's Feuer, verschaumt ihn, und läßt ihn kochen bis er Fäden zieht; dann wird das Mark darein gethan und auf gelindem Feuer, unter fleißigem Rühren gekocht, bis daß man sieht, daß es dick genug zum Stehen ist. Dann gießt man es in eine Form, welche man will, oder auf breite zinnerne, oder irdene Teller, der Quittentaig muß auf den Tellern nicht dicker als eines breiten Meßerrückens seyn, man läßt nun denselben wohl trocknen, dann wird er verschnitten, derjenige, so man in eine Form gethan, wird zum Servieren zu Tranchen geschnitten, hingegen der auf Teller kann zu Schnitzen, oder jeder beliebigen Form geschnitten werden. Will man das Quitten-Brod schön weiß haben, so müssen die Quitten frisch vom Baume seyn; will man dasselbe aber roth haben, so brauchen sie nicht ganz frisch zu seyn, sondern man thut dann noch ein wenig Erbselensaft darein.

Digitized by Google

Liqueurs und Getränke.

1. Punsch.

Man reibt ein Pf. Zucker an der Rinde einiger Citronen ab, zerbröckelt ihn und thut ihn in eine Terrine, gießt ein wenig heißes Wasser darüber, damit er vergehe, drückt den Saft von 5 Citronen durch ein Tamis oder eine Serviette, gießt einen Schoppen Arrack oder eine Flasche Rhum, ersterer ist jedoch besser, und 3 Schoppen Wasser dazu und deckt die Schüssel sogleich. Wenn man es liebt, kann ein halbes Loth feiner Thee mit dem Wasser angebrüht werden, auch giebt es einen angenehmen Geschmack, wenn eine süße Pomeranze dazu genommen wird. Ist der Punsch Damen bestimmt, so kann ein wenig mehr Zucker genommen werden, damit er süßer werde.

2. Andere Art.

Eine Maaß Wasser wird siedend gemacht; dann wird nicht gar 1 Loth Thee in einen Hafen gethan und das siedende Wasser daran gegossen; hierauf schlägt man ein halbes Pf. Zucker zu recht großen Caffebröcklein, nimmt alsdann eine Schüssel, stellt einen Rost darauf wie zum Brodbähen, legt den zerschlagenen Zucker auf den Rost, benetzt ihn recht mit 1 Schoppen Arrack, zündet ihn mit einem Papier an, und läßt ihn durch den Rost hinab brennen; sobald der Zucker nicht mehr brennt, muß er von dem Arrack wieder befeuchtet und angezündet werden, dann läuft der Zucker gleich wieder. Wenn aller Zucker darin ist, reibt man von 1 Citrone die Schale an einem Stückchen Zucker ab, von 6 Citronen treibt man den Saft mit einem Citronenpresser auch darein, und gießt dann den angesetzten Thee hinzu; hernach kann noch 1 Schoppen Rheinwein, Burgunder oder alter Margräfler darunter

Digitized by Google

gethan werden. Wenn es nicht von diesen Sorten Wein ist, so verdirbt er den Punsch; daher ist es besser, man lasse den Wein weg, und mache ihn ohne denselben.

3. Limonade.

Auf ½ Maaß Wasser reibt man wenigstens 2 schöne Citronen am Zucker ab, schabt ihn in eine Schüssel, drückt den Saft von den Citronen auch dazu, gießt nach und nach das Wasser daran, und wenn der Zucker recht zerschmolzen ist füllt man es in Gläser oder Flaschen.

4. Mandel-Milch.

Man schält 12 Loth süße und 4 Loth bittere Mandeln, stößt sie so fein als möglich, gießt nach und nach 1 Maaß Wasser daran, preßt es durch ein Tuch sauber aus, stößt es noch einmal, und preßt es mit der nämlichen Milch wieder durch; dann läutert man ein Stück Zucker, und rührt ihn unter die Mandel-Milch.

5. Glüh-Wein.

Man nimmt ½ Maaß rothen Wein, legt ¼ Pfund Kandis- oder weißen Zucker, nebst einem Stückchen Vanille, ein wenig Zimmet und Citronenschale darein, läßt ihn auf dem Feuer wie hart gesottene Eier kochen, und giebt ihn warm zur Tafel.

6. Nuß-Wasser.

Es werden 8 bis 10 mittlere Baumnüsse, die noch keine harte Schalen haben, mit einer Stecknadel gestupft, und in frisches Wasser gelegt; man läßt sie 10 bis 12 Tage darin liegen, gießt aber alle Tage anderes Wasser daran; dann schneidet man die Nüsse zu kleinen Stückchen, thut sie in eine Flasche, gießt 1½ Maaß Kirschenwasser daran, thut ein wenig Citronenschale, 1 Stückchen Pome-

Digitized by Google

ranzenschale, 1 Stückchen ganzen Zimmt, 2 bis 3 Nägelein dazu, macht die Flasche wohl zu, stellt sie 6 Wochen an die Sonne oder einen temperirten Ort, und schüttelt sie alle Tage auf; nach diesem läutert man ¾ Pf. Zucker, gießt den Liqueur dazu, und filtrirt ihn durch Fließpapier.

7. Bischoff.

Man nimmt 3 bis 4 schöne Pomeranzen, macht mit einem Messer Einschnitte und steckt Nägeli und Zimmet hinein, steckt die Pomeranzen auf hölzerne Spießchen und bratet sie auf Kohlen, thut sie dann in eine Schüssel und gießt 2 Maaß rothen Wein darüber und läßt es zugedeckt an einem warmen Orte etwa 6 Stunden stehen; man kann die Orangen auch einige Mal mit einem Löffel ausdrücken. Dann preßt man es durch eine Serviette und zerstößt es mit Zucker.

8. *Curaçao.*

Von 8 süßen Orangen wird die Rinde ganz fein abgeschält, so daß gar nichts von der weißen Haut daran bleibe; dann wird diese Rinde in eine halbmäßige Flasche gethan, diese dann mit gutem Kirschenwasser aufgefüllt und wohl vermacht 4 bis 6 Wochen an einem trockenen Ort hingestellt. Nach dieser Zeit wird dann von ½ Pf. Zuckerkandel mit Wasser ein nicht gar dicker Sirop gekocht, und wenn dasselbe kalt ist, so wird das Orangewasser durch ein dünnes Tuch gerichtet, der Sirop darunter gethan und nachher durch Filtrirpapier gerichtet. Es muß nur sehr langsam durchlaufen. Das Papier wird trichterförmig in einen Trichter gethan, und wenn es dick wird, daß es gar nicht mehr abtropft, so wird ein frisches Papier genommen; ist der Liqueur fertig, wird er in Flaschen gethan und wohl vermacht.

Digitized by Google

Anhang.

Mittagessen für 12 Personen.

Erster Tisch.

Fricando mit Trüffeln oder Morcheln.		Sauerkabis.
Butter.	2 Fische. 1 Suppe. 3 Schinken.	kleine Gurken.
Rindfleisch.		Enten mit einer Anchois-Sauce.

Zweiter Tisch.

Spargeln.		Crême mousseuse von Chokolat.
Salat oder aigre-doux.	Hähneli.	Salat.
Compote.		Macaroni mit Käs.

Dritter Tisch.

Fenchelschnitten.		Käs.
Compotier.	Früchte.	Compotier.
Cassedents und Weinbeeren.		Süßer Teller.

Digitized by Google

Mittageſſen für 12 Perſonen.

Erſter Tiſch.

Roſenkohl. — Schaf-Côtelettes.

Meerrettig. — 2 Fiſche. 1 Suppe. 3 Milchling-Paſteten. — Wurſt.

Gebratenes Rindfleiſch. — Erdäpfelkopf.

Zweiter Tiſch.

Anchois en papillottes. — Wildpret-Braten.

Salat.

Kapaun. — Vanille-Crême.

Dritter Tiſch.

Zuckerbrod. — Käs.

Compôtier.

Kaſtanien. — Leckerli.

Digitized by Google

Mittagessen für 25 bis 30 Personen.

Erster Tisch.

Kleine Gurken.

Spinat mit Fleischplätzli. — Zunge mit Anchois oder Milchlig.

Fische. — Suppe, nachher Schinken. — Rindfleisch.

Poularde en ragoût. — Sauerkabis.

Meerrettig.

Zweiter Tisch.

Salat.

Cardons. — Rhum-Gelée.

Welschhuhn. — Kalte Pasteten. — Haas.

Charlotte-russe. — Macaroni.

Salat.

Dritter Tisch.

Compôtier.

Vanille-Stängeli. — Kleines Confekt.

Früchte. — Aufsatz. — Käs.

Bast und Quittenleckerli. — Noga.

Compôtier.

Digitized by Google

Mittagessen für 25 bis 30 Personen.

Erster Tisch.

	Pastetli.	Hähneli mit Blumenkohl.	Fricando.	
Rindfleisch.	Blumen.	Blumen.	Blumen.	1 Fisch. 2 Schinken.
	Schaf-Cotelettes.	Bohnen.	Enten en ragoût.	

Zweiter Tisch.

	Poudding.	Kopfsalat.	Käskrügeli od. ramequin.	
Welscher Hahn.	Blumen.	Blumen.	Blumen.	Rehrücken.
	Zuckererbsen.	Aigre-doux.	Erdbeeren-Crême.	

Dritter Tisch.

	Krüschkuchen.	Käs.	Chokolat-Brödchen.	
Feine Früchte.	Blumen.	Blumen.	Blumen.	Oranges.
	Quitten-schaum.	Kümistängeli.	Trock. Früchte oder Bast.	

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google